

CORDON BLEU AUF BAYERISCH

4 Portionen

von Lisa

ZUTATEN

4 Schmetterlingssteaks aus der Oberschale (dünn geklopft)

150 g Räucherbauch gewürfelt

4 Scheiben Gouda

100g Röstzwiebeln

Mehl

1 Ei

Semmelbrösel

80 g Butterschmalz

Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die **Schweinesteaks** kurz kalt abbrausen, trocken tupfen und pfeffern.
2. Anschließend die **Steaks** mit **Räucherbauch**, Röstzwiebeln und je einer Scheibe **Käse** belegen, zusammenklappen und mit einem Holzspieß verschließen.
3. Das Mehl in eine Schale geben, das Ei in eine zweite Schale aufschlagen, mit etwas Salz verrühren, und die Semmelbrösel in eine dritte Schale füllen.
4. Nun die gefüllten **Fleischscheiben** erst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und schließlich in den Semmelbröseln wenden und diese leicht andrücken.
5. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die **Cordon Bleus** bei nicht zu starker Hitze goldbraun ausbacken.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

