



Rezept

Cordon Bleu

Rezept Bild



Zutaten

- Platiertes Kalbs Plätzli
- Rohschinken (2 Scheiben)
- Raclettekäse
- Gewürz: Salz/Pfeffer/Fleischgewürz
- Panierstrasse: Mehl/Ei/Paniermehl

Zubereitung

- Raclettekäse in den Rohschinken einwickeln.
- Wickel auf das Kalbs Plätzli geben und zuschliessen
- Plätzli würzen und anschliessend klassisch panieren.
- Mehl - Ei - Paniermehl - Ei - Paniermehl

- In einer Pfanne ausbacken.- Viel Oel benutzen, ABER nicht in grosser Hitze ausbacken. Stufe 7!!

Tipps und Tricks

- Paniermehl: Altes Brot mit dem Mörser mahlen
- Ausbacken: Öl stark erhitzen und zurück auf 6-7 stellen. Erst dann Cordon Bleu hinzugeben.

Tags

[Kalb](#) [Cordon bleu](#)

Originalrezept

Hier geht es zum Originalrezept. [Link](#)

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)

Rezeptfotos



