

Bauern Cordon Bleu

Zutaten

6 Scheiben Schweinsfilet, in der Mitte eingeschnitten
6 Scheiben Bauernschinken
6 Scheiben Greyerzer Käse
1 Zwiebel gehackt
200 g geräucherte Speckwürfel
Paniermehl
Butter
1 Ei
1dl Milch
Mehl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Zwiebeln langsam in der Butter glasig dünsten bis sie etwas Farbe annehmen. Danach die Speckwürfel andünsten.
Beide Zutaten mischen und würzen.
Die Schweinsfilet aufklappen und mit einer Scheibe Schinken überdecken.
Die Speck-Zwiebel-Mischung gleichmässig auf die 6 Scheiben verteilen.
Eine grosse Scheibe Greyerzer darüberlegen und das Schweinsfilet wieder zuklappen, mit einem Zahnstocher befestigen.
Die Cordon Bleus zuerst im Mehl, dann in der Mischung aus Ei, Milch, Salz und Pfeffer wenden und dann panieren.

Braten

Die Cordon Bleus im Fett kurz auf beiden Seiten anbraten und im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen während 10 min auf einem Backpapier fertigbacken.

Guten Appetit!