

REZEPT

Knuspriges Cordon bleu

ZUTATEN für zwölf Cordon bleus

- 12 Schweinsplätzli vom Nierstück, seitlich eingeschnitten
- 36 sehr dünne Scheiben Modellschinken
- 36 sehr dünne Scheiben Greyerzer
- Salz, Pfeffer
- 150g Tempura-Mehl oder Maniokmehl
- 500g japanische « PANKO » Panade

ZUBEREITUNG:

1. Schweinsplätzli ausbreiten und würzen
2. Mit Schinken und Käse abwechselnd überdecken, je drei Scheiben pro Cordon bleu
3. Die Cordon bleus einrollen und wie ein Bonbon in Frischhaltefolie einpacken
4. Zwölf Stunden im Kühlschrank fest werden lassen
5. Die Cordon bleus in 150g Maniokmehl gemischt mit 150g Wasser eintunken
6. Mit der « PANKO » Panade panieren
7. Mit wenig Fett von allen Seiten anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 170°C während 15min fertig backen