



Fleischkäse-Cordon-bleu

aus Bruno's Küche

Zutaten für 2 Personen

½ kg kleine Raclette-Kartoffeln, evtl. halbiert

Bratbutter oder Bratcrème

¼ TL Salz

Cordons bleu

75 g Gruyère AOP, in 2 dünne Scheiben geschnitten

2 Tranchen Schinken à ca. 35 g

2 Scheiben Fleischkäse à ca. 120 g, zum Füllen aufgeschnitten

½ Ei, verquirlt

50 g Paniermehl Bratbutter oder Bratcrème



Und so wird's gemacht

Kartoffeln in der Bratbutter bei kleiner Hitze zugedeckt 10-15 Minuten dämpfen.

Abgedeckt bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 10-15 Minuten goldbraun braten, salzen.

Cordons bleu: 1 Käsescheibe mit 1 Schinkentranche umwickeln, auf die untere Fleischkäsehälfte legen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Fleischkäsehälfte darüberlegen, Ränder gut zusammendrücken und die Luft hinausdrücken.

Fleischkäse im Ei, dann im Paniermehl wenden.

Cordons bleu portionenweise bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig insgesamt 4- 6 Minuten knusprig braten. Mit Kartoffeln auf Tellern anrichten



Meine Notizen