

# Fleischkäse-Cordon-bleu



## 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