

# Cordon Bleu

im großen Ofenzauberer *plus*

## Das brauchst du dafür:

- 4 Schweineschnitzel oder Kalb ( á 160 g , von der Schale , Nuss , doppelappig aufgeschnitten
- Salz und Pfeffer
- 4 Scheiben Emmentaler oder Gouda ( 120 g )
- 4 Scheiben Hinterschinken ( 100 g )
- 150 g Mehl
- 4 Eier
- 300 g Semmelbrösel

## So wird's gemacht:

Wichtig: Damit man das Schnitzel gut füllen kann, sollte man das Fleisch vom Metzger doppelappig aufschneiden lassen.

- Schnitzel zwischen Folie mit der glatten Seite des Fleischklopfers behutsam klopfen . Folie entfernen und Schnitzel beidseitig salzen und pfeffern
- Jede Käsescheibe in eine Schinkenscheibe einschlagen und auf jeweils einen Fleischhälfte legen.
- Nicht belegt Schnitzelhälfte über die mit Schinken und Käse belegte Fleischhälfte klappen und die Fleischränder – ebenfalls wieder mit der glatten Seite des Fleischschlegels zusammenklopfen . Hinweis Die Fleischränder halten dadurch gut zusammen und ein zusätzliches verschließen mit Zahnstochern etc. ist nicht notwendig
- Anschließend gefüllte Schnitzel mit Hilfe des Streufix mit Mehl bestäuben , dann mit dem verquirlten Eiern sowie Semmelbröseln panieren.
- Den Backofen mit dem Ofenzauberer *plus* auf **250 °C Ober – / Unterhitze** vorheizen.
- Anschließend den Ofenzauberer *plus* mit flüssigen Butterschmalz etwas einpinseln und dann die Cordon Bleu darauf legen und diese mit dem Butterschmalz leicht betupfen
- Die Cordon bleu werden dann bei **240 °C für 12 – 15 Min** gebacken , danach den Ofen auf **220°C Umluft stellen und für weiter 15 Min backen** . So werden sie perfekt.