



Cordon Bleu selber machen: Das perfekte Rezept mit knusprigen Bratkartoffeln

Knuspriges Cordon Bleu vom Fleisch, gefüllt mit würzigem Bergkäse und Schinken, serviert mit selbstgemachten Bratkartoffeln und Champignons. Ein ehrlicher Hausmannskost-Klassiker, frisch zubereitet.

Kochutensilien

- 2 Pfannen

Zutaten

Für das Cordon Bleu:

- 2 Schnitzel aus der Oberschale
- 2 Scheiben Bergkäse
- 2 Scheiben gekochter Schinken
- 1 Ei
- Etwas Mehl
- Semmelbrösel zum Panieren
- Etwas Öl zum Braten
- Salz & Pfeffer

Für die Bratkartoffeln & Pilze:

- 8 Kartoffeln festkochend, vorgekocht und geschält
- 200 g Champignons
- 1 Schalotte
- 2 EL Butter
- Etwas Öl
- 1 TL Majoran
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Vorbereitung des Fleisches:

Die Schnitzel kurz abwaschen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und vorsichtig plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



Füllen & Zusammenklappen:

Je eine Scheibe Schinken und Bergkäse auf eine Hälfte des Fleisches legen. Das Schnitzel zusammenklappen, sodass die Füllung umschlossen ist.

Panierstraße vorbereiten:

Drei tiefe Teller bereitstellen: Den ersten mit Mehl füllen, im zweiten das Ei leicht verquirlen, den dritten mit Semmelbröseln füllen.

Panieren:

Das Cordon Bleu nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden. Dabei besonders die Ränder gut andrücken, damit die Panade fest verschlossen ist.

Gleichzeitiges Braten (Pfannen starten):

Zwei Pfannen mit etwas Öl auf dem Herd erhitzen.

Pfanne 1 (Cordon Bleu):

Die Butter in das heiße Öl geben, die Hitze leicht reduzieren und die panierten Cordon Bleus darin von beiden Seiten goldbraun ausbacken.

Pfanne 2 (Bratkartoffeln):

Die vorgekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die zweite Pfanne geben. Regelmäßig schwenken und anbraten.

Pilze & Schalotten hinzufügen:

Die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Sobald die Kartoffeln zur Hälfte angebraten sind, Schalotten Würfel und Champignons dazugeben und alles zusammen goldbraun anrösten. Mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten:

Das Cordon Bleu zusammen mit den Bratkartoffeln und Champignons auf Tellern anrichten und mit einer Zitronenspalte servieren.