Cordon Bleu mit Bergkäse & Bratkartoffeln

Zutaten

- 8 Kartoffeln,
  festkochend und vorgekocht, geschält
- 200 g Champignons
- 1 Schalotte
- 2 Schnitzel aus der Oberschale
- 2 Scheiben Bergkäse
- 2 Scheiben gekochten Schinken
- 1 Ei
- etwas Mehl
- Semmelbrösel zum Panieren
- 2 Eßl Butter
- Öl
- 1 Tl Majoran
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Schnitzel kurz abwaschen mit einem Küchentuch abtupfen und plattieren. Mit Salz und Pfeffer würzen . Den Schinken und den Käse auf die eine Hälfte übereinander legen und das Fleisch zu klappen. Als nächsten Schritt die 3 Schalen vorbereiten. Einmal mit Mehl, einmal mit Ei und dieses leicht verquirlen und die Dritte mit Semmelbrösel.

Das Cordon bleu nacheinander in den 3 Schalen wenden. Zuerst im Mehl, dann im Ei und zum Abschluss in den Semmelbrösel. Dabei besonders am Rand gut darauf achten das es verschlossen ist durch die Panade.

2 Pfannen auf dem Herd erhitzen mit etwas Öl. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Scheiben schneiden, die Schalotte schälen und klein schneiden, die Champignons putzen und schneiden. In die erste Pfanne in das heiße Öl die Butter hineingeben, die Hitze reduzieren und die Cordon bleu darin goldbraun braten. In die zweite Pfanne die Kartoffelscheiben geben und anbraten, dabei die Kartoffeln immer wieder schwenken. Wenn Sie zur Hälfte angebraten sind die Schalotten würfel und die Champignons hinein geben und alles gut anrösten.

Zum Schluss die alles auf einen Teller anrichten und einen Viertel Zitrone hinzugeben.