



Gefülltes Schnitzel mit Rosmarinschinken und Käse



Zutaten

Für die Herzoginkartoffeln:

1 kleines Bund	glatte Petersilie
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Muskat
50 ml	Sahne
4	Eigelbe
800 g	mehlig kochende Kartoffeln
2 EL	Butter
	Salz

Für das Cordon Bleu:

4 Scheiben	Greyerzer
4 dünne Scheiben	Rosmarinschinken
7 EL	Semmelbrösel
1/2	Zitrone
4	Schweineschnitzel
5 EL	Mehl
2	Eier
100 g	Butterschmalz

Für den Dill-Schmand:

1/2	Salz
1 kleines Bund	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
200 g	unbehandelte Zitrone
	Dill
	Schmand

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1 Std.

pro Portion: 4724 kJ, 1129 kcal, 68,9 g Kohlenhydrate, 57 g Eiweiß, 71,2 g Fett, 629 mg Cholesterin, 5,06 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Du möchtest mal wieder ein klassisches Rezept kochen? Dann solltest du unbedingt dieses köstliche selbstgemachte Cordon Bleu mit gebackenen Herzoginkartoffeln und Schmand-Dip probieren! Für das Cordon Bleu haben wir Schweineschnitzel mit leckerem Rosmarinschinken und würzigem Greyerzer gefüllt und durch eine Panierstraße gezogen. Frisch ausgebacken passt das Cordon Bleu perfekt zu den selbstgemachten Herzoginkartoffeln. Für die Herzoginkartoffeln musst du einfach einen Teig aus Kartoffeln durch eine Spritztülle in die klassische Form spritzen und im Ofen backen. Für uns darf zu einem perfekten Cordon Bleu auch ein Dip nicht fehlen, deswegen haben wir zusätzlich etwas Schmand mit frischem Zitronenabrieb und Dill vermengt. Klingt mega lecker, oder? Probiere das klassische Cordon Bleu mit Herzoginkartoffeln unbedingt aus, es lohnt sich wirklich! So einfach geht's:

Step 1:

Für die Herzoginkartoffeln kannst du zuerst die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Zugedeckt in Salzwasser für ca. 25 Minuten weich köcheln lassen. Anschließend gießt du sie ab und lässt sie gut ausdampfen. Die Petersilienblätter sehr fein hacken. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Dann die Butter, 3 Eigelbe, Muskat, Salz, Pfeffer, 30 ml Sahne und die gehackte Petersilie untermischen.

Step 2:

Den Backofen heizt du auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vor. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Kartoffelmischung in einen Spritzbeutel mit großer Sterntüllle füllen und kleine Häufchen auf das Blech spritzen. 1 Eigelb und 20 ml Sahne verquirlen und die Häufchen damit vorsichtig bepinseln. Im heißen Ofen für ca. 20 Minuten lang goldbraun backen.

Step 3:

In der Zwischenzeit kannst du dich um die Zubereitung der Cordon Bleus kümmern. Zuerst stellst du aus Mehl, verquirten Eiern und den Semmelbröseln eine Panierstraße auf. Die Schnitzel dann zwischen Frischhaltefolie legen und mit einem schweren, flachen Gegenstand, z. B. einer Pfanne schön platt klopfen. Dann salzen und pfeffern und je eine Scheibe Greyerzer und eine Scheibe Schinken auf die Hälfte legen. Das Schnitzel wieder zuklappen und ggf. mit Zahnstochern feststecken. Zuerst wendest du das Schnitzel in Mehl, ziehst es durch die Eier und anschließend panierst es mit den Semmelbröseln.

Step 4:

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel im schwimmenden Fett von beiden Seiten goldbraun ausbacken. Währenddessen kannst du den Dill ganz fein hacken und mit dem Schmand, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenabrieb vermengen. Das Cordon Bleu mit Zitronenschnitzel, Herzoginkartoffeln und dem Dill-Schmand servieren.