



Arbeiter-Cordon bleu

War es einst das Cordon bleu der einfachen Leute, die sich das Original aus Kalbfleisch nicht leisten konnten, ist es heute ein Klassiker, der in allen Gesellschaftsschichten beliebt ist.

Zutaten

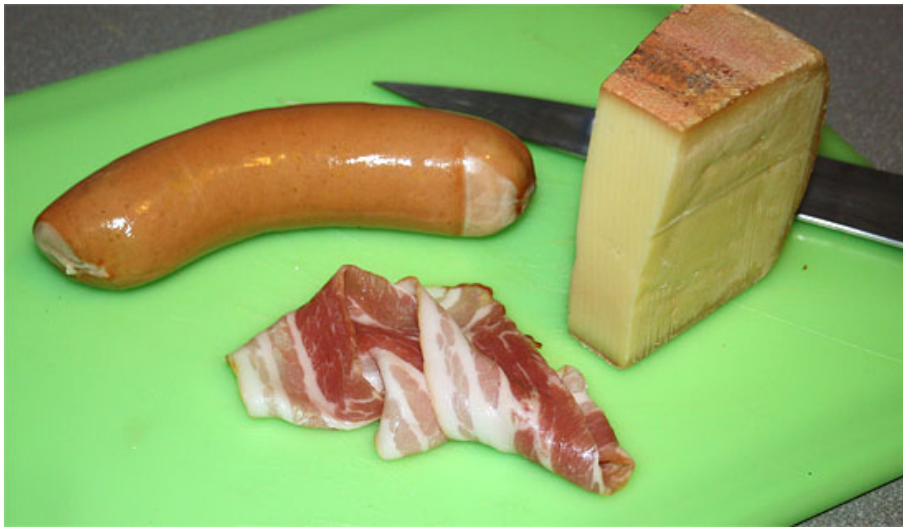
- 1 grosser Cervelat
- 2 Tranchen Bratspeck
- 50gr Käse (z.B. Tilsiter, Appenzeller, Alpkäse...)
- Bratbutter

Zubereitung

Cervelat schälen und auf der gebogenen Innenseite tief einschneiden. Käse (hab Appenzeller surchoix genommen) in 2 oder 3 etwa 5 mm dicke Streifen schneiden und in den aufgeschnittenen Cervelat stecken. Mit den Specktranchen umwickeln, die Enden mit Zahnstocher fixieren.

Langsam, während mindestens 15-20 Minuten allseitig nicht zu scharf braten, damit das Cordon bleu durchgehend heiss wird. Am besten während dem Braten zudecken, damit die Hitze nicht entweichen kann.

Dazu passt ein urchiger Chabissalat.



Ein guter Cervelat machts aus (Metzgerei Weber, Wetzikon), guter Speck und Käse auch.



Etwas Akrobatik braucht, um das krumme Teil rundherum anbraten zu können. Alternativ kann man das Arbeiter Cordon bleu auch im Ofen backen.