



## Brät-Cordon bleu

Es ist ein Sonderling unter den vielen bekannten Cordon bleu-Varianten. Das Brät ist nicht Füllung, sondern die Hülle für die Käsefüllung. Ergänzt mit milder Coppa. Es wird natürlich auch paniert, wobei es nicht im Ei gewendet werden muss, da das Brät feucht genug, ist um die Panade an sich zu binden.

Tagliatelle mit Erbsen sind eine gute Beilage zu diesem Brät-Cordon bleu.

### Zutaten

200g Kalbsbrät  
4 kleine Scheiben Coppa  
30g Halbhartkäse  
Paniermehl  
Bratbutter

### Zubereitung

Käse zu dünnen Spänen hobeln.

Einen Teller mit reichlich Paniermehl bestreuen. Kalbsbrät zu vier gleich grossen Portionen teilen. Ein erstes Brätstück mit nassen Händen zu einer knapp 1cm dicken Scheibe formen und auf das Paniermehl legen. Eine Scheibe Coppa darauf legen und mit Käsespänen belegen. Darauf achten, dass ein ca. 1cm breiter Rand frei bleibt. Eine zweite Coppascheibe darauf legen. Ein zweites Brätplätzchen formen und auflegen. An den Rändern leicht festdrücken. Cordon bleu wenden, damit es ringsum, auch an den Seiten, mit Paniermehl bedeckt ist. Das zweite Cordon bleu ebenso vorbereiten.

Nicht zu knapp Bratbutter in einer Bratpfanne mässig erhitzen. Cordon bleus auf beiden Seiten 7-8 Minuten brutzeln lassen. Nach dem Wenden einen Deckel auf die Pfanne

setzen, damit das Cordon bleu durchgehend heiss wird und der Käse schmilzt.

Tagliatell in Salzwasser gar kochen.

Erbesen mit 2 El Sauerahm erhitzen, abgetropfte Tagliatelle mit den Erbsen vermischen.







