



Schinken Cordon bleu (Cordon rouge)

Es wird manchmal wegen der roten Farbe des Schinkens auch Cordon rouge genannt. Der Schinken ist aber nicht Füllung, sondern wird anstelle des Schnitzelfleisches mit Käse und Zwiebeln gefüllt und paniert. Man kann den Schinken vom Metzger schneiden lassen, muss ihm aber erklären, was man genau will: Er soll den Schinken wie für ein Cordon bleu im Schmetterlingsschnitt aufschneiden. Mit etwas Geschick kann man das "Cordon rouge" auch selber aus einem Resten eines Rollschinkens schneiden.

Zutaten (pro Portion)

2Stk	Rollschinkli gekocht, à ca. 100g
30g	Gruyère mild
4-6	dünne Zwiebelscheiben
	Mehl
1	Ei
	Paniermehl
1El	Bratbutter

Zubereitung

Vom Schinken eine erste knapp 1cm dicke Tranche ab- aber nicht ganz durchschneiden. Die zweite Tranche ganz durchschneiden. Darauf achten, dass die Scheiben auf der ganzen Fläche möglichst gleich dick sind. Damit man das Cordon bleu gut befüllen kann, darf das Schinkli nicht allzu klein sein.

Käse und Zwiebel zu dünnen Scheiben schneiden und zwischen die Schinkenscheiben stecken und die offene Seite mit 2 Zahnstochern verschliessen. Dazu die Zahnstocher schräg durch das Fleisch stecken, so dass sie sich überkreuzen (siehe Bild). Überstehende Zahnstocker abzwacken.

Cordon bleu beidseitig mit Mehl bestäuben, durch ein verklopftes Ei ziehen und im

Paniermehl wenden.

Schinken Cordon bleu auf jeder Seite 8 bis 10 Minuten sanft bräteln lassen, bis der Käse leicht ausläuft.





