

# Cordon bleu mit Schloss-Kartoffeln und Gemüse



Rezept für 4 Personen

## Zutaten

- 4 Kalbs- oder Schweinsschnitzel à ca. 160 g in der Mitte aufgeschnitten
- 4 grosse Tranchen Schinken
- 4 Scheiben Käse ca. 5x10cm (40gr) Gruyère, Alpkäse oder nach Wahl
- Zutaten Panade
  - Mehl
- 2 Eier
- 1 EL Rahm
- 150 g Paniermehl
- 1 Zitrone
  
- 800 g Kartoffeln
- Rosmarin
- ev. Kartoffelgewürz
  
- 500 g Rüebl
- 1 Zwiebel
- Bouillon
- Peterli

## Vorbereiten

Die Kalbsschnitzel flach auf Klarsichtfolie auslegen, mit einer weiteren Klarsichtfolie belegen und mit einer kleinen Pfanne flach klopfen. Folie entfernen und Fleisch würzen. Eier / Rahmmischung verquirlen Rüebl rüsten und in gleichmässig dünne Scheiben schneiden.

## Zubereiten

Käsescheibe in Schinken einwickeln und in die Öffnung des Schnitzels legen. Mit Zahnstocher fixieren. Schnitzel in Mehl wenden, anschliessend in Eier/Rahm Flüssigkeit tauchen und am Schluss in Paniermehlmischung gut wenden und Paniermehl anklopfen. (Für dickere Kruste den Vorgang wiederholen) Cordon bleu bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig je 4-5 Minuten knusprig braten. Zitronenschnitz schneiden und servieren.

Kartoffeln in gleichmässige Schnitze schneiden und in siedendem Salzwasser (oder Steamer) 3 - 4 Minuten blanchieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf Backblech mit Backtrennpapier belegt verteilen. Kartoffeln mit Oel bepinseln und gehacktem Rosmarin belegen. Bei 250°C ca. 30 Minuten goldbraun backen. Nach Belieben mit Kartoffelgewürz nachwürzen

In hoher Pfanne Zwiebel mit Oel andämpfen und mit wenig Bouillon ablöschen. Rüebl beigegeben und zugedeckt ca. 20 Minuten bei leichtem Feuer gar kochen. Vor dem Servieren mit fein geschnittenem Peterli garnieren.