

# Rinds-Cordon-Bleu mit Trüffel-Kartoffelgratin



Hauptgang für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 6 dünne Rindshuftplätzli à ca. 120 g**
- 12 dünne Chorizo-Scheiben à ca. 35 g**
- 150 g Freiburger Vacherin grob gerieben**
- 200 g Pommes Chips nature oder Paprika Bratbutter**

- 900 g festkochende Kartoffeln**
- 90 g Butter**
- 1 mittlere Zwiebel**
- 1 Knoblauchzehe**
- 1 dl Weisswein**
- 1 dl Bouillon**
- 2 dl Vollmilch**
- 2 dl Vollrahm**
- 20 g schwarzer Trüffel**
- 90 g Reibkäse Sbrinz**
- Salz**
- Pfeffer**

## Zubereiten Rinds-Cordon-Bleu

- a Die 6 Rindshuftplätzli entweder vom Metzger oder selber flach klopfen.
- b Die Chorizo-Scheiben und den Vacherin-Käse auf eine Hälfte der Plätzli verteilen.
- c Die andere Hälfte darüber legen und den Rand gut andrücken oder mit einem Zahnstocher fixieren.
- d Die Pommes Chips in einen flachen Teller geben und gut zerdrücken, so dass es möglichst kleine Stücke gibt.
- e In einer beschichteten Bratpfanne etwas Bratbutter heiss werden lassen und bei reduzierter Hitze beidseitig 3 - 4 Minuten braten
- f Die Rindshuftplätzli in den Pommes Chips Stückchen wenden, so dass alle Seiten mit Pommes belegt sind.
- g Im vorgewärmten Backofen oder Wärmeschublade warm halten.

## Zubereiten Trüffel-Kartoffelgratin

- h 900 g festkochende Kartoffeln rüsten und in dünne Scheiben schneiden.
- i Zwiebel und Knoblauch rüsten und fein hacken.
- j In einer hohen Pfanne 60 g Butter flüssig werden lassen und die fein gehackten Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten.
- k Die Kartoffelscheiben begeben und mit 1 dl Weisswein und 1 dl Bouillon ablöschen.
- l 10 g fein gehackter Trüffel, je 2 dl Vollmilch und Vollrahm dazugeben und auf kleinem Feuer knapp weich garen lassen.
- m Mit Salz und Pfeffer nach belieben abschmecken.
- n Alles in 6 ausgebutterte, feuerfeste Förmchen verteilen und mit dem Reibkäse bestreuen.
- o Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober- / Unterhitze ca. 20 Minuten gratinieren.
- p Zum Servieren noch mit etwas schwarzem Trüffel garnieren.  
Gemüsebeilage nach Wahl