

Sur - Cordon bleu

Thema:	Ein Klassiker einmal auf andere Art
Saison:	wenn das Fleisch nicht mehr gegrillt wird, dann auf zum Panieren,...
Besonderheit:	Pfefferoni und Vogerl-Kartoffelsalat geben dem Gericht eine pikante Note
Zu Beachten:	wer kein Sur-Schnitzel mag nimmt Schweine- oder Kalbsschnitzel

Zutaten / Einkaufsliste (für 4 Personen)

4	Sur-Schnitzel (groß)
100 g	Knoblauchspeck
4	„Krach“-Pfefferoni (mild)
1	Frühlingszwiebel
100 g	würziger Käse (z.B. Almkönig)
2	Eier
1	Zitrone
n.B.	Pfeffer
n.B.	Knoblauchpulver
n.B.	Paprikapulver (edelsüß)
n.B.	Mehl und Semmelbrösel
n.B.	Butteröl
n.B.	Milch (für die Panier)



Zubereitung

Die Schnitzel klopfen und mit Pfeffer, Knoblauchpulver und Paprikapulver würzen (Salz ist bei einem Sur-Schnitzel nicht notwendig. Wenn ein anderes Fleisch verwendet wird, dann auch noch beidseitig salzen). Die Frühlingszwiebel und die „Krach“-Pfefferoni in feine Ringe schneiden. Auf eine Hälfte des Schnitzels werden dünne Scheiben vom Knoblauchspeck gelegt. Darauf kommen die Pfefferoni- und Zwiebelringe und zum Abschluss feine Scheiben des Käses (Almkönig). Schnitzel zusammenklappen, Ränder festklopfen, oder mit Zahnstochern fixieren.

Die fertigen Cordon bleu in Mehl wenden, durch die versprudelten Eier ziehen (Eier mit ein paar Esslöffel Milch vermischen) und zum Schluss beidseitig in den Semmelbröseln panieren (die Brösel gut andrücken). Die Cordon bleu in reichlich Butteröl langsam, goldbraun ausbacken.

Serviervorschlag:

Zitronen in Scheiben schneiden und die Cordon bleu damit garnieren. Dazu passt hervorragend ein Vogerl-Kartoffelsalat.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

