BASF
We create chemistry

Bayrisches Cordon Bleu mit Obazda gefüllt

30 Minuten | 4 Personen | Fleisch

Zutaten

- 800g Schweinerücken oder Schweineoberschale
- 400g Obazda
- 200g Kochschinken
- 200g Pankomehl
- 200g Paniermehl
- 100g Weizenmehl
- 4 Eier
- 100g Butter
- 1 EL Paprika Pulver
- Rapsöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

1) Den Schweinerücken in 200g Steaks Portionieren, im Anschluss die Steaks mit einem Schmetterlingsschnitt anschneiden.
2) Die portionierten Schweinesteaks mit einem Fleischklopfer zu dünnen Scheiben mit ca. 0,5 cm Dicke schlagen.
3) Die Fleischscheiben etwas mit Salz und Pfeffer würzen, dann je Cordon Bleu 50g Kochschinken darin auslegen und mit 100g Obazda bestreichen.
4) Die Cordon Bleu immer von den Seiten zuschlagen, sodass eine kleine Tasche entsteht.
5) Nun das Pankomehl und das Paniermehl mit dem Paprikapulver vermengen und in eine Große Auflaufform geben. Diese eignen sich perfekt zum Panieren.
6) Nun auch das Weizenmehl in eine Form geben und die Eier in einer Schüssel mit einer Gabeln aufschlagen.
7) Die Panierstraße sieht nun wie folgt aus: Weizenmehl, dann Eier, zum Schluss Paniermehl-Mischung. Die Cordon Bleu nach und nach durch die jeweiligen Panierstationen ziehen. Am Ende sollte das Cordon Bleu keine Löcher aufweisen.
8) Die Cordon Bleu in einer Pfanne mit reichlich Rapsöl goldgelb ausbacken, gerne Flocken von kalter Butter hinzugeben und aufschäumen lassen und immer wieder damit übergießen.
9) Die Cordon Bleu im Ofen bei 160°C Umluft für 15min. fertig garen.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!
Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Sie können sich die Cordon Bleu auch von Ihrem Metzger bereits vorgeschnitten und geklopft kaufen. Andernfalls eignet sich am besten ein halbierter Gefrierbeutel, um die Cordon Bleu zu klopfen. Dies verhindert Verletzungen des Fleisches und die Küche bleibt von Fleischspritzern befreit.

Internal