



Österreichisches Cordon Bleu mit Bergkäse und Speck

Das bekannte Cordon Bleu als österreichische Variante zubereitet. Eine deftige Fülle aus würzigem Bergkäse und Speck sind in Kombination mit der köstlichen Panade einfach großartig.

Als Beilage wird ein schnell zubereiteter Kartoffelsalat mit Vogerlsalat und Kernöl serviert. Wer den Kontrast mit Süßem liebt, reicht dazu Preiselbeer- oder Quittenkompott.



45 Minuten



2 Portionen

Zutaten

Kartoffelsalat:

250 g Kartoffeln

500 ml Gemüsebrühe

Salz, Pfeffer, Zucker

3 EL Apfelessig

1 EL Bona Pflanzenöl

3 EL Kürbiskernöl

50 g Vogerlsalat

Cordon Bleu:

2 Schnitzel Schmetterlingsschnitzel vom Schwein

2 dünne Scheiben Bergkäse

2 Scheiben österreichischen Tiroler Speck

6 Stück Spieße

2 EL Mehl

2 Eier

6 EL Paniermehl

250 g Ceres Kokosfett

1 Zitrone

Zubereitung

- Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in der Gemüsebrühe weich kochen, abseihen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Essig und Bona Pflanzenöl süß-säuerlich marinieren. Salat in zwei Schalen anrichten, mit geputztem Vogerlsalat garnieren. Kürbiskernöl extra reichen.
- Schnitzel leicht klopfen, innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen, Käse mit Speck umwickelt einfüllen, seitlich mit Metallspießen verschließen. Cordon bleu mit Mehl, Ei, Semmelbrösel panieren, in heißem Ceres Kokosfett goldbraun knusprig ausbacken.
- Cordon Bleu auf Küchenkrepp abtropfen lassen, mit Zitrone anrichten, mit dem Kartoffelsalat servieren.

Hauptspeisen

[Zurück](#)