

Cordon bleu mit Rosenkohlgemüse



Cordon bleu

600gr. Schweinerücken am Stück
6 Scheiben Kochschinken
6 Scheiben Emmentaler
3 Eier
1 Packung Pankopaniermehl
300gr. Rosenkohl
250ml Schlagsahne
1 Packung Speckwürfel

- Schweinerücken die Sehnen entfernen & mit Schmetterlingsschnitt schneiden
- flach klopfen und würzen mit Salz & Pfeffer
- Rosenkohl putzen
- Panierstraße aufbauen – Mehl – Eier – Paniermehl
- Cordon bleu füllen und panieren und in Öl ausbacken
- Rosenkohl in Salzwasser blanchieren (kurz abkochen)
- Speck und Sahne in einer Pfanne kurz einkochen lassen – Rosenkohl hinzufügen