

Cordon bleu nach Horsts Art

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

4 Pouletschnitzel
1 Zwiebel
150 g Frischkäse mit Kräutern
200 g Speck
2 Eier
Mehl
Paniermehl
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Butterschmalz



Zubereitung:

Die Zwiebel und den Speck fein schneiden und in einer Pfanne kurz andünsten. Kaltstellen.

Die Pouletschnitzel halbieren, damit man dünne Schnitzel erhält. Den Frischkäse auf die Schnitzel streichen, die Zwiebel und den Speck darauf legen. Die Schnitzel zusammenklappen und mit Holzspiesschen fixieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss im Paniermehl wenden und in nicht zu wenig Butterschmalz von jeder Seite in 6-8 Minuten knusprig goldbraun braten.

Rosmarinkartoffeln

Zutaten:

Kartoffeln
Rosmarin
Olivenöl
Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.-

Die Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Das Olivenöl unter die Kartoffelwürfel mischen und das Ganze mit Rosmarin bestreuen. Alles noch einmal durchmischen und auf ein Backblech geben und in den Ofen schieben. Ca. 30 Minuten backen, resp. Solange bis die Kartoffeln die gewünschte Bräune erreicht haben.