

# Cordon bleu



## Originale Bezeichnung mit Kalbsschnitzeln

Menge	Zutaten	Zubereitung
4 Salz, Pfeffer 4 Scheiben 4 Scheiben	Schnitzel von Kalb, Schwein, Pute  Emmentaler Käse Schinken	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Schnitzel klopfen</li> <li>• Salzen, pfeffern</li> <li>• Auf jede Scheibe Schinken und Käse legen</li> <li>• Zusammenklappen &gt; Schinken und Käse dürfen dabei nicht herausstehen</li> <li>• Die Enden mit einem Zahnstocher zustecken</li> </ul>
<b><u>Panade:</u></b> 4 EL 1 1 EL 4 EL	Mehl Ei Milch Semmenbrösel	Die gefüllten Schnitzel wenden in: <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mehl</li> <li>2. Ei-Milch-Gemisch</li> <li>3. Semmelbrösel</li> </ol>
5 EL	Öl oder Butterschmalz	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Die panierten Schnitzel je Seite ca. 5 Min. goldbraun ausbacken               <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Nicht</b> auf höchster Stufe</li> <li>✓ In reichlich Fett, um eine gleichmäßige Bräunung zu erreichen</li> </ul> </li> </ul>
<b><u>Garnitur:</u></b> 1 einige	Zitrone in Scheiben Petersiliensträußerl	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Die Zitrone in dünne Scheiben schneiden,</li> <li>➤ Bis zur Mitte einschneiden und als „Welle“ auf den angerichteten Schnitzel garnieren</li> </ul>
		<b><u>Beilage:</u></b> frische Salate, Kartoffelsalat, Petersilienkartoffeln

# Petersilienkartoffeln



Menge	Zutaten	Zubereitung
750 g	Kartoffeln	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Die Kartoffeln waschen, schälen, halbieren und als Salzkartoffeln kochen (im Salzwasser bedeckt)</li> <li>➤ GZ im <u>normalen Kochtopf ca. 25 Minuten</u></li> <li>➤ dann abgießen</li> </ul>
3 EL 2 EL	Butter Petersilie, fein gehackt	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Butter in einem Topf schmelzen lassen, Petersilie dazugeben</li> <li>➤ Die Salzkartoffeln hineingeben und mit dem Topf schütteln (ohne Kochlöffel, damit sie nicht kaputt gehen)</li> </ul>