

Cordon bleu mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren



Zutaten:

Cordon bleu:

- 4 x 160 g Kalbsschnitzel
- 8 Scheiben Allgäuer Emmentaler
- 8 Scheiben Hinterschinken, dünn geschnitten
- 3-4 EL Mehl (z.B. Spätzlemehl)
- 2 Eier, verquirlt
- 70 g Semmelbrösel
- Salz & Pfeffer
- 300 g Butterschmalz
- Extra: Zitronenachtel und Preiselbeeren



Kartoffelsalat:

- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 200 ml Kalbsbrühe oder Gemüsebrühe
- 75 g Zwiebelwürfel
- 80 ml Essig
- 50 ml Öl
- 25 g Senf, mittelscharf
- 1/2 TL Zucker
- Salz & Pfeffer
- Wer möchte: etwas Petersilie und Schnittlauch

Zubereitung

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln kochen, kalt abschrecken und pellen. Brühe, Zucker, Senf und Essig in einem Topf aufkochen und Zwiebelwürfel 30 Sekunden mitkochen.

Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit der Brühe begießen. Nicht umrühren! 15 Minuten stehen lassen. Dann umrühren und Öl zugeben. Mit geschnittenen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Schnitzel mit einem Fleischklopfer dünn ausklopfen.

Beidseitig salzen und pfeffern.

Fleisch mit Schinken und Käse belegen, wieder zusammenlegen und die Ränder mit Zahnstochern fixieren.

Die Schnitzel zuerst im Mehl, dann im verquirlten Ei und zum Schluss in den Bröseln panieren.

In einer großen Pfanne in heißem Butterschmalz, auf jeder Seite 4-5 Minuten goldgelb backen. Vor dem Servieren mit Küchenkrepp trocken tupfen.

Dazu Zitronenachtel und Preiselbeeren servieren.