



RADIO RICHTERSWIL

## ***Schnell aber fein!***

### **Fleischkäse-Cordon-bleu**

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	kleine Raclette-Kartoffeln, evtl. halbiert
	Bratbutter oder Bratcrème
½ TL	Salz
Cordons bleus:	
4 Scheiben	Gruyère AOP (Sandwichkäse)
4 Tranchen	Schinken
4 Scheiben	Fleischkäse (jeweils mind. 1Cm dick, aus einer Scheibe werden zwei)
1	Ei, verquirlt
100 g	Paniermehl
	Bratbutter oder Bratcrème

### **Zubereitung**

1. Kartoffeln in der Bratbutter bei kleiner Hitze zugedeckt 10-15 Minuten dämpfen. Abgedeckt bei mittlerer Hitze unter mehrmaligem Wenden 10-15 Minuten goldbraun braten, salzen.

2. Fleischkäse-Cordons bleus: Die Fleischkäse-Scheiben so aufschneiden, dass es zwei Scheiben gibt. Je 1 Käsescheibe mit 1 Schinkenranche umwickeln, auf die untere Fleischkäsehälfte legen. Rundum sollte ein 2-3 cm breiter Rand frei bleiben. Zweite Fleischkäsehälfte darüberlegen, Ränder gut zusammendrücken.

3. Fleischkäse im Ei, dann im Paniermehl wenden.

Cordons bleus bei mittlerer Hitze in genügend Bratbutter beidseitig ca. 4-6 Minuten knusprig braten. Mit Kartoffeln servieren.

## ***En Guete!***