



In Schwein paniertes Schweineschnitzel – oder – Schnitzel Cordon bleu

Schweineschnitzel

Mal wieder Lust auf Schnitzel, mit schöner Panade, knusprig gebraten... Ob man Cordon bleu drauß macht, oder „nur“ klassisches Schnitzel, ist fast egal.

Hier das Rezept:

Zutaten für Panade

- 3 Schnitzel vom Schwein
- 2 Eier
- 40g – 50g geriebener Parmesan (oder anderer Hartkäse)
- ne Handvoll frittierte Schweinekruste (gibts als Snack bei den Chips)

Zutaten für Cordon bleu

- 60g Käse den man gut in Scheiben schneiden kann und der schmilzt, wie zum Beispiel Emmentaler

- 3 Scheiben Kochschinken
- Holzspiese (Zahnstocher)

Zubereitung

Die Schweineschnitzel je nach Dicke und persönlicher noch etwas klopfen. Dann salzen und pfeffern. Wer Cordon bleu machen möchte, der legt jetzt die Käsescheiben und den Schinken auf eine Seite und faltet das ganze Schnitzel. Mit den Zahnstochern wird das ganze dann fixiert.

Für die Panade die Panierstraße herrichten: Parmesan reiben, die Eier mit Salz und Pfeffer verrühren und die Schweinekruste zerkleinern so dass das kleine Krümel werde die am Schnitzel haften bleiben. Alle drei Zutaten in Schüsseln tun.

Schon mal die Pfanne anschalten und ne gute Portion Butterschmalz zum Schmelzen bringen.

Die Schnitzel dann der Reihe nach erst in Parmesan wenden, durch die verklöppelten Eier ziehen und dann noch in der Schweinekruste wenden.

Die Schweineschnitzel dann in die Pfanne legen und von beiden Seiten braten bis die gewünschte Bräunung erreicht ist.

Wenn es Cordon bleu sind, die Pfanne mit den Schnitzel Cordon bleu noch für 5 Minuten in den Backofen zum Entspannen. Dadurch wird auch die Biegung gar.

Hier noch ein Bild mit der Beilage Apfel-Blaukraut und einer Pilzsoße.