



DAS ORIGINAL BRIGER CORDON BLEU

Zutaten

- 4 Schweinsschnitzel im Schmetterlingsschnitt (ca. 150 g)
- 100 g Walliser Raclettekäse AOP
- 4 kleine, dünn geschnittene Tranchen Walliser Rohschinken IGP
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Salz
- 1 Ei
- 50 g Mehl
- 120 g Paniermehl

Zubereitung

Das Schweinssteak im Schmetterlingsschnitt zuschneiden. Je nach Grösse das Fleisch etwas ausklopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun das Ganze mit Rohschinken und Käse so füllen, dass der Käse nicht auslaufen kann. Zuerst im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss im Paniermehl wenden.

Das Paniermehl noch einmal gut ans Fleisch drücken.
Im Fett schwimmend ausbacken.