



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazi Lezzetler® Kochrezepte

Cordon Bleu

Gordon Blö



8 dünne geschlagene Beefsteaks
16 Scheiben Käse
8 Scheiben Rinderschinken oder Salami
2 Eier
1 Glas Wasser
2 Gläser Paniermehl
1 TL Salz
Öl zum Braten

- # Zuerst das Beefsteak auf eine ebene Fläche legen, darauf eine Käsescheibe, auf die Käsescheibe eine Scheibe Rinderschinken. Auf den Rinderschinken wieder eine Käsescheibe legen.
- # Als letztes wiederum ein Beefsteak auf das belegte Beefsteak legen und zudecken.
- # Auf die aufeinander kommenden Ränder des Beefsteaks mit dem Messer schlitzten, so dass diese einander kleben bleiben.
- # Die anderen Cordon Bleaus genauso zubereiten. (Es können mit diesen Zutaten genau 4 Cordonbleaus zubereitet werden.)
- # Das Cordon Bleu zuerst in mehl, dann in verquirlte Eier und schließlich in das Paniermehl eindunken.
- # In einer wenig eingölten Teflonpfanne nicht zu oft wendend braten. (Butter kann man hierzu nicht verwenden, da das Paniermehl die Butter zu stark saugen würde.)
- # Kurz bevor es ganz durch ist nach Wunsch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kartoffelpüree oder mit anderen Beilagen servieren.

Tipp: Cordon Bleu ist ein klassisches französisches Fleischgericht. Im Original heißt es "Gordon Blau".