

Hühner Cordon bleu mit Kürbiskernpanier

Ihr braucht dazu:

- ✓ Hühnerfleisch/Hühnerschnitzel
- ✓ Schinken
- ✓ Käse
- ✓ Salz & Pfeffer

und für die Panier:

- ✓ 1 Ei (verquirlen!)
- ✓ Mehl
- ✓ Semmelbrösel
- ✓ gehackte Kürbiskerne

- ✓ öl / Butterschmalz zum Braten



Und so geht's:

Hühnerschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen, danach von beiden Seiten das Fleisch klopfen

TIPP: legt ein Plastiksackerl dazwischen, dann hat man keine Reste am Fleischhammer kleben! – und es ist auch viel hygienischer!!!),

mit Salz & Pfeffer bestreuen – mit Schinken und Käse belegen – zusammenklappen und auf geht's zum Panieren.

Zuerst das Cordon bleu ins Mehl – überschüssiges Mehl abklopfen, danach durch das Ei ziehen und zum Schluss in die Semmelbrösel und von allen Seiten leicht andrücken.

Nun das Cordon bleu in Fett (öl, Butterschmalz) goldgelb braten, dann auf einem Küchenpapier das Fett abtropfen lassen, und leicht abtupfen (dann sind sie nicht ganz so fett!)

Am besten serviert Ihr dazu gekochten Reis, Pommes, Salat ...

Gutes



Gelingen! 🍷