

# *Weierer* CORDONBLEU

<i>Kalbscordonbleu Schinken oder Specktranche</i>	<i>beidseitig leicht würzen auf Innenseite des Cordonbleu verteilen</i>
<i>Käse (z.B. Raclettekäse) Zwiebeln</i>	<i>auf eine Seite des Cordonbleu legen längs schneiden und auf den Käse verteilen</i>
<i>Knoblauch</i>	<i>dünne Scheiben schneiden, auch auf den Käse verteilen</i>
<i>Varianten:</i>	<i>nur Zwiebeln oder nur Knoblauch verwenden, oder beides</i>
<i>Cordonbleu</i>	<i>mit Zahnstocher gut verschliessen.</i>
<i>1 ganzes Ei Paniermehl (vom Beck)</i>	<i>verquirlen in Schüssel geben</i>
<i>Cordonbleu im Ei, danach gut im Paniermehl wenden.</i>	
<i>Bratbutter erhitzen</i>	<i>Cordonbleu vorsichtig beidseits gut anbraten (bis Käse schmilzt)</i>

## *Variante 2*

*Anstelle von Schinken, Mostbröckli verwenden und Appenzellerkäse verwenden, z.B. den Rahmappenzeller (schmeckt vorzüglich...)*

*En Guete und viel Spass beim Ausprobieren.*

*Christa Wirth*