

## Cordon bleu GRISCHUNES ein Rezept von Corinne Panier

### Fleisch

4 Stück	Schweinsschnitzel à 180g (vom Steak) flach geklopft, ca. 5mm dick
12	Tranchen Bündner Rohschinken
1kg	Paniermehl
200gr.	Mehl
4 Stück	Eier
5 dl	Bratbutter flüssig

### Füllung

200gr.	Steinpilze in Scheiben geschnitten
1 Stück	kleine Schalotte fein gehackt
½ Stück	Knoblauch gepresst
1 TL	Thymian
1 TL	Rosmarin
30gr.	Bündnerfleisch, kleine Würfeli
120gr.	Mascarpone
80 gr.	kräftiger Bergkäse
Etwas	Butter zum Andünsten

Steinpilze, Schalotten, Knoblauch und Kräuter in etwas Butter andünsten. Dann das Bündnerfleisch dazugeben, kurz mitdünsten. Anschliessend die Mascarpone Masse und den Käse daruntermischen und rühren bis der Käse schmilzt. Die Füllung etwas auskühlen lassen.

Die Schnitzel mit je 3 Scheiben Rohschinken belegen, dabei ca. 1-2cm Rand frei lassen. Auf der unteren Hälfte des Schnitzels die Füllung häufeln, dann die obere Hälfte vorsichtig über die Füllung legen und

am Rand gut festdrücken. Die Cordon bleu mit Salz und Pfeffer beidseitig etwas würzen. Nun werden die Cordon bleu zuerst im Mehl gewendet, danach in die verquirlten Eier getaucht und am Schluss grosszügig im Paniermehl gewendet. Die Cordon bleu kurz ruhen lassen. Eine grosse Bratpfanne mit reichlich Bratbutter füllen, ca. 1cm hoch, nun die Cordon bleu bei mittlerer Hitze beidseitig je 7-10 Minuten braten. Die Cordon bleus können im Ofen bei 80 C° ca. 20 Minuten warm gehalten werden.

Serviert werden die Cordon bleu GRISCHUNES von Corinne mit einem Zitronenschnitz und als Beilage passen Pommes frites.

Bien appetit und an Guata!