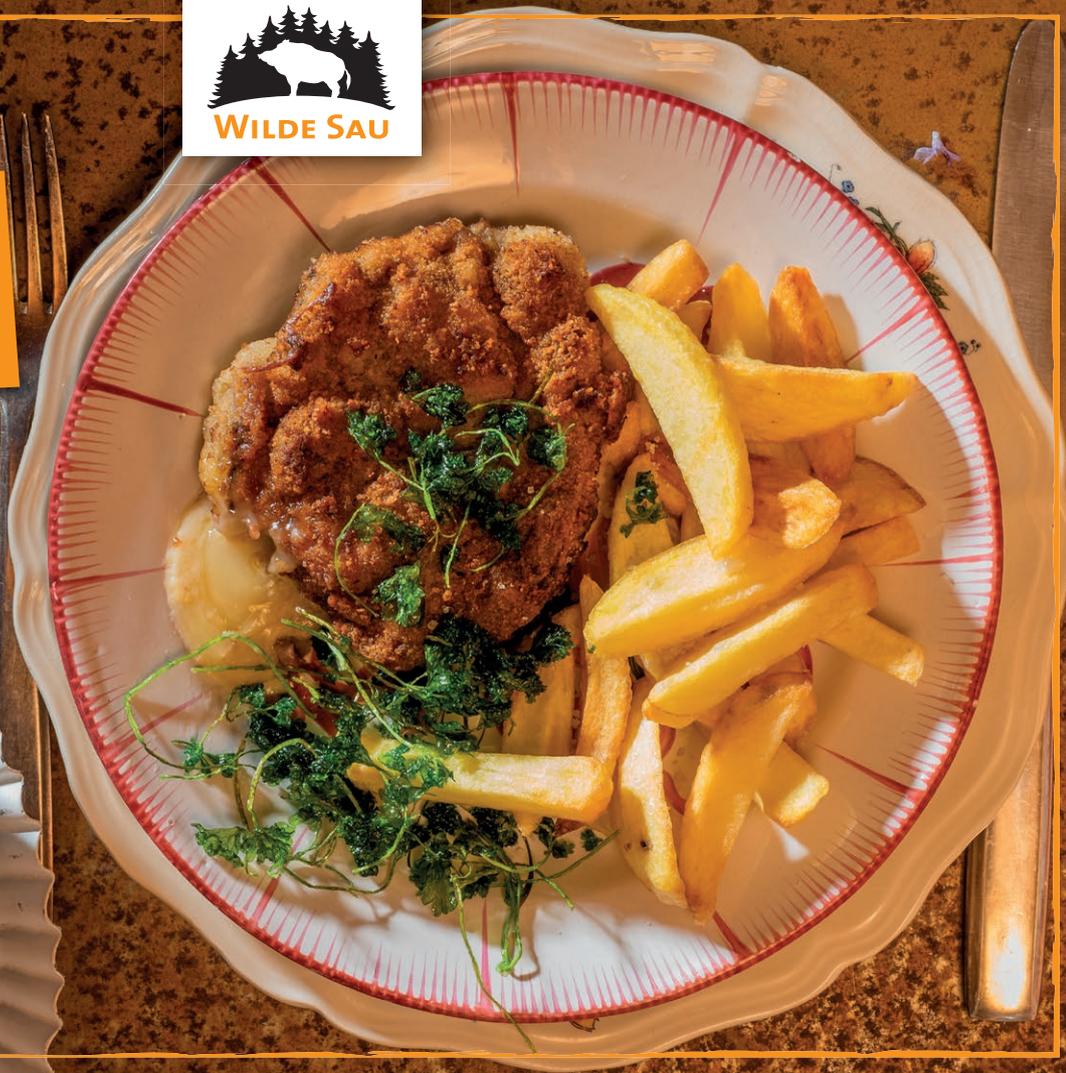




WILDE SAU

Wildschwein- Cordon bleu



Wildschwein-Cordon bleu

Für 4 Personen

- 4 Wildschweinschnitzel vom Hals, ca. 170 g (vom Metzger Tasche einschneiden lassen)
- 4 dünne Scheiben gekochter Wildschweinschinken
- 4 Scheiben Münsterkäse
- 2 Eier
- 2 EL Sahne
- 50 g Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 100 g Butterschmalz
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle
Sichtfolie

So wird's gemacht

Die **Schnitzel** zwischen Sichtfolie leicht plattieren.

Münsterkäse mit **Schinken** umwickeln und in die eingeschnittene Tasche legen.

Die **Eier** mit der **Sahne** in einem tiefen Teller verquirlen.

Mehl und **Semmelbrösel** jeweils auf einen flachen Teller geben.

Die **Schnitzel salzen** und kräftig **pfeffern**. Zuerst in **Mehl** wenden, dann durch die **Eiermasse** ziehen und zuletzt in den **Semmelbröseln** panieren. Vorsichtig andrücken.

Eine große Pfanne heiß werden lassen. **Butterschmalz** hineingeben, erhitzen, die **Cordons bleus** darin schwimmend auf jeder Seite ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun ausbacken.

Herausnehmen und kurz auf Haushaltspapier abtropfen lassen.