

Kräuter Cordon bleu aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch

Hauptgang



Zutaten (für 4 Personen)

- 1 kg Schweinseckstück im V-Schnitt
- 12 Tranchen Schinken
- 280 g Kräuterpfefferkäse
- Selbst gesammelte Wildkräuter nach Belieben
- 2 Eier
- Paniermehl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

- Fleisch nach Belieben mit Pfeffer und Salz würzen.
- Schinken und Käse in das aufgeklappte Fleischstück legen, geschnittene Wildkräuter hineinstreuen und Cordon bleu zusammenfalten.
- Je nach Saison eignen sich bei der Wahl der Wildkräuter zum Beispiel Schlüsselblümchen, Spitzwegerich, Bachkresse, Gundelrebe, Bachehrenpreis oder wilder Thymian.
- Das Cordon Bleu mit Eiern und Paniermehl panieren.
- Bei niedriger Hitze vorsichtig braten.

Autor

Martin Rösli
Hotel Kreuz
Romoos

Tipps

Käse von der Biosphäre Berg-Käserei verleiht dem Cordon Bleu eine Note!