Variation von Cordon Bleus mit Bratkartoffeln

Hier verwende ich normale Schweine-Koteletts und bereite ein Variation von Cordon Bleus zu.

Man sollte wirklich dicke, also einige Zentimeter starke Koteletts verwenden, damit man diese mit einem sehr scharfen Meser quer einschneiden und eine Tasche darin bilden kann.

Ich fülle die Koteletts mit einer Mischung aus geriebenem Gouda und Schinkenstreifen.

Paniert werden die Koteletts dann klassisch, zuerst in Mehl, dann Ei und schließlich Semmelbrösel.

Dazu wähle ich als Beilage Bratkartoffeln. Diese bereite ich mit Schale zu, da ich Bio-Kartoffeln verwende.

[amd-zlrecipe-recipe:127]