

Cordon bleu

45–55 Min

Zubereitung

1. Ein Kalbsschnitzel in einen Gefrierbeutel geben und so flach wie möglich klopfen. Den Vorgang mit den restlichen Koteletts wiederholen.
2. Die abgeklopften Schnitzel mit Grill Kotelett Argentina würzen. Eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Käse auf eine Seite eines Schnitzels legen, umklappen und bei Bedarf mit Zahnstochern befestigen.
3. Die Eier mit ein wenig Salz würzen und schaumig rühren. Mehl und Semmelbrösel auf zwei tiefe Teller oder Schüsseln geben. Jedes Schnitzel erst in Mehl, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden.
4. Das Öl in einer großen, tiefen Pfanne erhitzen, die Koteletts hineingeben und bei mittlerer Hitze etwa 4–5 Minuten auf jeder Seite braten. Die Koteletts auf einem Gitter abtropfen lassen und mit einer Zitronenspalte, Salat und einer Beilage deiner Wahl servieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

4 Stk.	Kalbsschnitzel ohne Knochen, etwa 700 g
1.5 EL	Grill Kotelett Argentina Gewürzzubereitung
4 Stk.	Käse, in Scheiben
4 Stk.	Gekochter Schinken, in Scheiben
2	Eier
150 g	Mehl, zum Panieren
150 g	Paniermehl, zum Panieren
1 l	Öl, zum Frittieren