



BÄRLAUCH CORDON BLEU

Ausgangsmaterial

1.000 kg Schweine- oder Kalbsstotzen oder Eckstück dressiert

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

150 g	Schinken oder Hamme in Tranchen	
150 g	Frischkäse nature	
15–20 g	Bärlauch Marinade Sensia	Art.-Nr. 15566
	CARNASEC, Fleischtrocknungspapier	Art.-Nr. N488

Paniervorschlag

	Panademehl gold	Art.-Nr. 8875
	Paniermehl Cornflakes fein	Art.-Nr. 10865

Arbeitsanleitung

1. Schweine- oder Kalbsstotzen mit kaltem Wasser gut abspülen und mit CARNASEC trocknen, in Tranchen à ca. 150 g schneiden und eine Tasche einschneiden.
2. Frischkäse mit Marinade vermischen, auf den Schinken streichen, einwickeln und in die Schnitzeltasche füllen.
3. Wunschgemäss panieren.