



RED BEET CORDON BLEU

Ausgangsmaterial

1.000 kg	Schweine- oder Kalbsstotzen / Keule
1.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

150 g	Schinken oder Hamme in Tranchen	
150 g	Frischkäse nature	
15 g	Bärlauch Marinade Sensia	Art.-Nr. 15566
20 g	Red Beet Crumbs.....	Art.-Nr. 21800

Paniervorschlag

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

Arbeitsanleitung

1. Schweine- oder Kalbsstotzen in Tranchen à ca. 150 g portionieren und eine Tasche einschneiden.
2. Frischkäse mit der Marinade und dem Gemüse Paniermehl vermischen, auf den Schinken streichen, einwickeln und in die Schnitzeltasche füllen.
3. Wunschgemäss panieren.

Zubereitung

1. Das Cordon Bleu in der Bratpfanne mit Bratfett auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

Bemerkung

Ob als Fitnessteller mit Salat oder Pommes, das Cordon Bleu kann mit vielen Beilagen kombiniert werden.