



ROQUEFORT CORDON BLEU IM GEMÜSE MANTEL

Ausgangsmaterial

1.000 kg Schweine- oder Kalbsstotzen oder Eckstück dressiert

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

CARNASEC, FleischtrochnungspapierArt.-Nr. N488

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

300 g Trockenfleisch (z.B. Bresaola) in Tranchen
300 g Blauschimmelkäse (z.B. Roquefort)

Paniervorschlag

Kale Parsley Crumbs Art.-Nr. 21800
Red Beet Crumbs..... Art.-Nr. 21801

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. Den Blauschimmelkäse in das Trockenfleisch einwickeln und in die Schnitzeltasche füllen.
3. Anschliessend mit den Kale Parsely Crumbs oder den Red Beet Crumbs panieren.

Zubereitung

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

Bemerkung

Dazu passt eine Preiselbeersauce und als Beilage ein Salat.