

PUTENRÖLLCHEN CORDON BLEU

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Putenschnitzel
- 4 Scheiben Schinken
- 4 Emmentalerscheiben
- Salz
- Pfeffer
- Mehl
- 3 Eier
- Semmelbrösel

Petersilkartoffeln:

- 500 g Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- etwas Butter

Zubereitung:

Die Putenschnitzel mit dem Fleischklopfer vorsichtig dünn klopfen, es sollten keine Löcher entstehen und in ca. 10 x 10 cm große Schnitzel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Schinkenscheiben belegen. Auf die Schinkenscheiben legt man die Emmentalerscheiben und rollt die Schnitzel ein. An den Seiten mit Zahnstochern verschließen. Die Eier aufschlagen und mit der Gabel versprudeln. Anschließend die Putenröllchen in Mehl wenden und in die gesalzene Eier tauchen. Nun mit Semmelbrösel bedecken und diese fest andrücken. Danach in der Fritteuse bei schwacher Hitze (150°, ca. 10 Minuten) goldgelb backen.

Für die Petersilkartoffeln die ungeschälten Kartoffeln in kochendem Wasser garen, danach schälen, in Stücke schneiden, salzen und in zerlassener Butter schwenken. Kleingehackte Petersilie über die Kartoffeln streuen und gut durchmischen.