

CORDON - BLEU

mit Bärlauch

- 4 Plätzli (je etwa 150 g, zum Füllen aufgeschnitten)
- **Fleischgewürz**
- 12 Blätter Bärlauch
- 4 Scheiben Schinken
- 4 Scheiben rezenten Bergkäse
- 2 Eier
- 1 El gehackter Bärlauch
- 150 g Paniermehl
- 100 g Mehl
- 3 El Bratbutter



-
- Plätzli aufklappen, etwas klopfen und beidseitig würzen.
 - Zuerst je drei Bärlauchblätter auf die Plätzli verteilen, dann je eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Käse daraufgeben. Die Plätzli zusammenklappen und mit einem Zahnstocher feststecken.
 - Die Eier in einem tiefen Teller verklopfen und den gehackten Bärlauch dazugeben. Paniermehl und Mehl ebenfalls in je einen tiefen Teller geben.
 - Die Plätzli zuerst im Mehl, dann in der Eimasse und zuletzt im Paniermehl wenden. Panade gut andrücken.
 - In der nicht zu heissen Bratbutter beidseitig etwa 4 Minuten goldgelb braten.

Dazu passen

Pommes frites oder ein bunter, gemischter Salat

Hinweis

Statt Bärlauch können Sie auch frischen Spinat verwenden.

FLEISCHGEWÜRZ

auf Vorrat

- 200 g Salz
- 25 g Paprikapulver
- 5 g Pfeffer
- 20 g Knoblauchpulver
- 10 g Rosmarinpulver
- 10 g getrockneter Thymian
- 10 g getrockneter Oregano



-
- Alle Zutaten mischen.
 - in ein Glas abfüllen und verschliessen.
 - Trocken lagern.