

Cordon bleu steirisch

Für 4 Personen:

4 Schweinschnitzel	4 Scheiben Schinken	4 Scheiben Gouda
3 Eier	Mehl	Semmelbrösel
geriebene Kürbiskerne	Pepis Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer
Milch oder Obers	Öl	1 Tasse Reis
1/2 Tasse Erbsen	1 Dosee Käferbohnen	1 Zwiebel
Rotweinessig	Kürbiskernöl	Salz, Pfeffer

Die geklopften Schnitzel salzen, pfeffern und jeweils eine Scheibe Schinken und Käse darauf legen, die Schnitzel zusammenklappen und fest drücken.

Für die Panier - Eier verquirlen, einen Schuss Milch oder Obers dazugeben und salzen, die Semmelbrösel mit geriebenen Kürbiskernen vermengen.

Die Schnitzel in Mehl wenden, durch die Eimasse ziehen und anschließend in der Brösel - Kürbiskern-Mischung wenden.

Den Reis in Salzwasser kochen, würzen und zum Schluss die Erbsen dazugeben.

Für den Salat die Käferbohnen in einem Sieb gut abtropfen lassen, klein geschnittene Zwiebel unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Rotweinessig und feinstem Kürbiskernöl - Pepis Kürbiskernöl - marinieren.

Die Schnitzel in heißem Öl auf beiden seiten goldgelb backen. dabei die Pfanne immer wieder bewegen, damit die Schnitzel schön schwimmen und die Panier aufgeht.

Fertig zum Anrichten.

NN am 10. März 2017