



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Kochen macht Spaß -  
Kochen mit **HERZ**

## Puten – Cordon bleu

**Köstlich: Geflügel – ARD-BufferTipp**

### **Gerade bei Geflügel ...**

*... lohnt es sich, genauer hinzuschauen. Denn Aufzucht und Fütterung sind für die Qualität des zarten Fleisches von Hähnchen und Pute entscheidend. Bevorzugen Sie schlachtfrisches Geflügel aus der Region in Bio-Qualität.*



### **ZUTATEN**

(für 4 Personen)

- 700 g Kartoffeln
- 2 Stiele Thymian
- 4-6 EL Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 2 große Scheiben gekochter Schinken
- 2 große Scheiben mittelalter Gouda (dick geschnitten)
- 3 EL Mehl
- 1-2 Eier
- 5 EL Semmelbrösel
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone

### **ZUBEREITUNG**

1. Kartoffeln schälen, abspülen, abtropfen lassen und in gleichmäßige Würfel schneiden. Thymian abspülen, Blättchen abzupfen. 3 EL Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und bei mittlerer Hitze ca. 10-14 Minuten knusprig braun braten.
2. In der Zeit Fleisch abspülen, trockentupfen und möglichst flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Je ½ Scheibe Schinken und Käse auf dem Fleisch verteilen, überklappen, evtl. mit Holzspießen feststecken.
3. Die Cordon bleus in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen. Eier auf einen Teller verquirlen. Fleisch zuerst durchs Ei ziehen, dann mit Semmelbröseln panieren.
4. Übriges Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Cordon bleus darin bei mittlerer Hitze je Seite ca. 5-7 Minuten braten.
5. Petersilie abspülen und grob hacken. Kartoffeln nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie untermischen. Zitrone abspülen, trockenreiben und in Spalten schneiden. Cordon bleus mit Zitrone und den Kartoffelwürfeln anrichten.

### **KÜCHENTIPP**

