

## Cordon Bleu Rolls

**Arbeitszeit:** 30 Minuten

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

### Zutaten 4 Portionen

4 Schnitzel (Schwein oder Kalb, à 200 g)

Salz

Pfeffer

8 Scheiben roher Schinken

8 Scheiben Emmentaler

60 g Mehl

2 Eier (Größe M)

2 EL Sahne

60 g Semmelbrösel

4 EL Butaris Butterschmalz



### Zubereitung:

#### Schritt 1/4

Die Schnitzel mit einem Fleischklopper gleichmäßig dünn klopfen. Jedes Schnitzel einmal quer halbieren. Das Fleisch von beiden Seiten großzügig mit Salz und Pfeffer würzen.

#### Schritt 2/4

Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Schinken und eine Scheibe Emmentaler legen. Die belegten Schnitzelstücke an den Seiten leicht einschlagen und abschließend der Länge nach einrollen.

#### Schritt 3/4

Eine Panierstrasse aufbauen. Dafür in einen tiefen Teller Mehl füllen. In einen zweiten Teller Ei und Sahne gründlich verquirlen. In einen dritten Teller Semmelbrösel füllen. Die Cordon Bleu Rolls zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbrösel wälzen.

#### Schritt 4/4

Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Cordon Bleu Rolls darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Anja Würfel, <https://die-frau-am-grill.de/>) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an [butaris@adpublica.com](mailto:butaris@adpublica.com).