

## WINZER-CORDON-BLEU

### Zutaten für 4 Personen

- \ 4 Schweinerückensteaks (jeweils 180 g)
- \ 4 EL Preiselbeeren
- \ 8 Scheiben Camembert
- \ Brötchenpaniermehl
- \ Etwas Mehl
- \ 3-4 Eier zum Panieren
- \ Reichlich Pflanzenöl zum Ausbacken
- \ Salz und Pfeffer

Als Beilage passen Pommes-frites oder knusprige Bratkartoffeln und ein gemischter Salat.

### Zubereitung

Bei den Schweinerückensteaks wird zunächst ein Schmetterlingsschnitt durchgeführt. Dazu wird das Steak auf eine Unterlage gelegt und mit der flachen Hand von oben festgehalten.

Dann das Fleisch mit einem sehr scharfen Messer waagrecht in zwei gleich dünne Scheiben zerteilen, so dass diese an einer Seite miteinander verbunden bleiben.

Fleisch ausbreiten und plattklopfen (zum Beispiel mit einem Fleischklopfer oder der Unterseite eines kleinen Topfs).

Fleisch mit jeweils einem Esslöffel Preiselbeeren und zwei Scheiben Camembert belegen und zuklappen. Die Ränder dabei gut zusammendrücken.

Eine sogenannte Panierstraße aufbauen: Auf den ersten Teller das Mehl, auf den zweiten die verquirlten Eier mit Salz und Pfeffer und auf den dritten Teller das Paniermehl geben. Die gefüllten Steaks zuerst durchs Mehl, dann durchs Ei und schließlich durch das Paniermehl ziehen.

Das Cordon Bleu in einer heißen Pfanne mit Öl von beiden Seiten anbraten, bis es goldbraun ist. Anschließend im vorgeheizten Backofen (ca. 180 Grad) 5 Minuten fertigbacken bzw. -garen. Mit der Wunschbeilage (siehe oben) servieren.