

## Cordon Flönz

Cordon bleu ist ein heißgeliebtes Schnitzelgericht, macht die Füllung aus Schinken und Käse doch alles gleich nochmal so schön. Das können wir aber auch – nur füllen wir für unsere Cordon Flönz saftige Schweineschnitzel mit einer würzigen Blutwurstfüllung.



Portionen: 4

Vorbereitung: 25 Min.

Zubereitung: 30 Min.

Zeit gesamt: 55 Min.

Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für das Cordon Flönz:

- 1 Zwiebel
- ½ säuerlicher Apfel
- 125 g Blutwurst
- 1 TL Butterschmalz und mehr zum Ausbacken der Cordon Flönz
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Majoran
- 50 g Mehl
- 2 Ei
- 4 EL Sahne
- 125 g Paniermehl
- 4 Schweineschnitzel aus der Oberschale, etwa 1 Zentimeter dick geschnitten

**Außerdem:**

- 1 Bio-Zitrone

**Zubereitung:**

- **Für das Cordon FlöNZ** Zwiebel und Apfel schälen und fein würfeln.
- Blutwurst gegebenenfalls von der Pelle befreien und ebenfalls fein würfeln.
- Butterschmalz in einer kleinen Pfanne erhitzen und Zwiebel und Apfel darin andünsten, bis die Zwiebel glasig ist und anfängt, zu bräunen.
- Pfanne vom Herd nehmen, die Blutwurst unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
- Eine Panierstraße aufbauen: Das Mehl in einen tiefen Teller füllen. In einem weiteren Teller das Ei mit der Sahne verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Paniermehl in einen dritten Teller füllen.
- Schnitzel flach klopfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern.
- Mit der vorbereiteten Blutwurstfüllung füllen und zusammenklappen.
- Gefüllte Schnitzel erst im Mehl – dabei den Überschuss abklopfen –, dann in Ei und schließlich in Paniermehl wenden.
- Reichlich Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen – die Cordon FlöNZ sollen schwimmen – und die Cordon FlöNZ von beiden Seiten goldbraun braten. Dabei die Oberseite immer wieder mit Hilfe eines Löffels mit dem heißen Fett begießen.
- Zitrone heiß waschen, trocknen und vierteln.
- Cordon FlöNZ kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit den Zitronenschnitzen anrichten. Dazu schmecken Kartoffelpüree und braun gebratene Zwiebelringe – **Mahlzeit!**