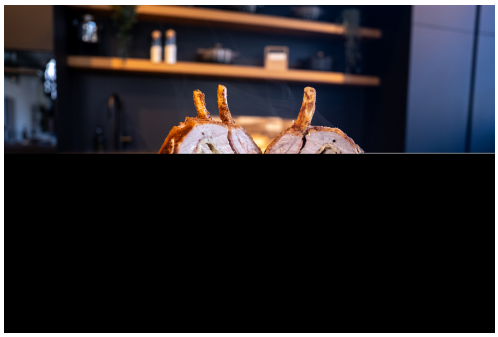
Schweinskotelett-Cordon-Bleu

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 10 min
Aktivzeit: 20 min
Mittel



Zutaten

für 2 Personen

600 g	Rack vom Schweizer Schwein, beim Metzger vorbestellen
50 g	Rohschinken
150 g	Gruyère, vollfett
1	Birne
50 g	Schweizer Blauschimmelkäse (z.B. "Bleu de Combremont")
2	Eier
2 cl	Vollmilch
	Paniermehl
	Weissmehl
	Rapsöl HOLL

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1286	kcal
108 g	Eiweiss
31 g	Kohlenhydrate
80 g	Fett

enthält Gluten
enthält Laktose

Zubereitung

1. Schweizer Schweinsrack mit einem scharfen Messer zu einer Platte schneiden.
2. Mit Bündner Rohschinken belegen.
3. Frische, geschälte Birne mit Sparschäler darauf hobeln.
4. Gruyère und Blauschimmelkäse darauflegen.
5. Sauber einrollen, binden und panieren.

6 Rundherum goldbraun anfrittieren.

7 Bei 130°C Ober- und Unterhitze backen bis Kerntemperatur von 63°C erreicht ist (ca. 50 Minuten).