

# Schweinskotelett-Cordon-Bleu

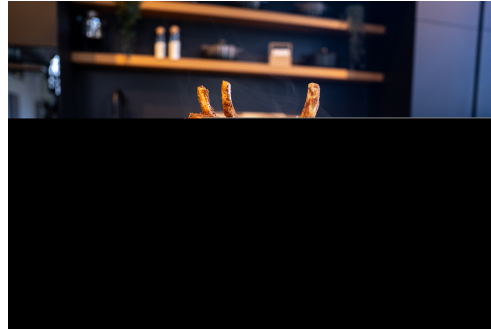


**Meine Wahl.**

 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.

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf [schweizerfleisch.ch](http://schweizerfleisch.ch).



**Meine Wahl.**

6

Rundherum goldbraun anfrittieren.

7

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