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).