



Cordon Bleu vom Schweizer Kalb mit Chorizo, getrockneten Feigen, Chili und Appenzellerkäse



Mon choix.

 Durée totale: 45 min

 Temps actif: 45 min

 Moyenne



Ingrédients

Pour 2 personnes

- 300 g** Eckstück vom Kalb
- 80 g** Chorizo (pikant), in Scheiben
- 150 g** Appenzeller, extra-würzig
- 60 g** Chilis, rot
- 80 g** Feige, roh
- 2** Eier, ganz
- 40 ml** Vollmilch, pasteurisiert
- 40 g** Bratbutter
- 50 g** Weizenmehl, Typ 550
- 50 g** Paniermehl

Valeurs nutritives

1 Portion enthält ca.:

- 1093** kcal
- 76 g** de protéines
- 45 g** de glucides
- 67 g** de lipides

 Contient du gluten

 Contient du lactose

 Low Carb

Préparation

- 1** Schweizer Kalbseckstück im Schmetterlingschnitt aufschneiden (oder vom Metzger aufschneiden lassen).
- 2** Fleisch flach auslegen und mit Chorizo belegen.
- 3** Käse, getrocknete halbierte Feigen und Chili darauflegen.
- 4** Zuklappen, mit Zahnstocher fixieren.
- 5** Würzen mit Salz und Pfeffer.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.



Mon choix.

6 Im Mehl wenden, dann in Milch-Ei-Masse geben, zum Schluss ins Paniermehl und fest andrücken.

7 In ordentlich Bratbutter, bei mittlerer Hitze goldbraun braten bis der Käse geschmolzen ist.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.