



MARTIN RÖÖSLI

HOTEL KREUZ
6113 ROMOOS
www.kreuzromoos.ch

KRÄUTER CORDON BLEU



Für 4 Personen

1 kg Schweinseckstück im
V-Schnitt
12 Tranchen Schinken
280 g Kräuterpfefferkäse
Selbst gesammelte Wildkräuter
nach Belieben
2 Eier
Paniermehl
Salz und Pfeffer

Fleisch nach Belieben mit Pfeffer und Salz würzen. Schinken und Käse in das aufgeklappte Fleischstück legen, geschnittene Wildkräuter hineinstreuen und Cordon bleu zusammenfalten. Je nach Saison eignen sich bei der Wahl der Wildkräuter zum Beispiel Schlüsselblümchen, Spitzwegrich, Bachkresse, Gundelrebe, Bacherenpreis oder wilder Thymian. Das Cordon bleu mit Eiern und Paniermehl panieren. Bei niedriger Hitze vorsichtig braten.

Tipp: Käse von der Biosphäre Berg-Käseerei verleiht dem Cordon bleu eine würzige Note!