

# Kochen mit Klaus

## Hackfleisch Cordon bleu

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 600 g gem. Hack, 1-2 Zwiebeln, 2 Knobizehen, Pfeffer, Salz, 1 Ei,
- 1 EL Senf, Öl, 80 g Paniermehl, 200 g Butterkäse, Petersilie,
- 150 g Kochschinken

### Zubereitung:

1. Zwiebel u. Knobi klein würfeln, mit Hack, 1 TL Salz, Pfeffer, Senf, Ei, Petersilie u. Paniermehl vermengen. Schinken u. Käse in rechteckige Portionen teilen. Zuerst Käse, dann Schinken, dann wieder Käse aufeinanderlegen.



2. Hack in 4 Portionen teilen. Die einzelnen Portionen rechteckig flach drücken. Die Kochschinken-Käse Päckchen darauflegen. Hack darüber kneten, Enden gut zusammendrücken u. darauf achten, dass weder Käse noch Schinken hervorschauen.



3. Hack Cordon bleu in heißem Öl beidseitig knusprig anbraten. Zu den Beilagen auf Tellern servieren.



Tipps des Chaoten: Mit Püree u. karamellisierten Karotten reichen.



Erstellt von Klaus am 03.09.2020