Kartoffel-Cordon Bleu

mit Kren-Schinken

Was du dazu benötigst

Für den Kartoffel-Teig:

1kg Kartoffel

110g Mehl, griffig

110g Speisestärke

60g Butter, weich

3 Eier

1 TL Salz

Für die Füllung:

100g Kren-Schinken

5 Scheiben Gouda

Für die Panier:

3 Eier, versprudelt

Etwas Mehl

Etwas Semmelbrösel

Etwas Öl

Zubereitung

Kartoffel kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Kartoffelmasse mit Mehl, Speisestärke, Butter, Eier und Salz gut vermengen. Falls der Teig zu klebrig wird, etwas mehr Stärke hinzufügen.

Den Teig in 10 gleich große Portionen teilen.

Einen Teigling flachdrücken, eine Scheibe Kren-Schinken sowie eine Scheibe Käse (geviertelt) darauflegen und mit einem weiteren Kartoffelteigling bedecken. Die Ränder gut andrücken.

Die Kartoffel-Cordon Bleus durch die Panierstraße ziehen und im Anschluss bei mittlerer Hitze im heißen Fett auf beiden Seiten goldbraun rausbacken.

Die fertigen Cordon Bleus auf einer Küchenrolle abtropfen.

Tipp

Mit knackigem Blattsalat genießen!

Portionen

5 Portionen

Dauer

70 Minuten

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Kochzeit: 25 Minuten

Level

Mittel