



Ernst Schenker

Ihr Privatkoch

Zubereitung Cordon-bleu

- Die Cordon-bleu 1 Std. vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen
- Das Erdnussöl in einer weiten Bratpfanne auf ca. 160° erhitzen
- 10 Min. schön gold-gelb anbraten und zwischendurch das Fleisch immer wieder mit dem Öl übergießen
- Das Cordon-bleu wenden und nochmals 5 Min. fertig Braten
- 2 Min. vor Ende des Bratens nicht mehr mit Öl übergießen
- Achtung! Herausnehmen und auf einem Haushaltspapier abtropfen lassen



en Guete