



---

## Panieren: Mini-Cordon bleus mit Petersilkartoffeln Churros als Nachspeise

### Mini-Cordon bleus

- 4 Hühnerschnitzel  
(je 150 g)
- 200 g Gouda
- 200 g Schinken
- 2 Eier
- Salz
- 300 g Mehl
- 300 g Semmelbrösel
- 500 g Butterschmalz
- 1 Zitrone

### Churros

- 120 ml Milch
- 120 ml Wasser
- 60 g Butter
- 120 g Mehl
- 4 Eier
- Fett zum Frittieren
- Etwas Zimt und  
Kristallzucker zum Wälzen

### Petersilkartoffeln

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Bund Petersilie
- Etwas Butter
- 1 Prise Salz

## Mini-Cordon bleus

Die Arbeitsfläche mit Frischhaltefolie auslegen und darauf die Hühnerbrust in dünne Schnitzel schneiden. Die Schnitzel dicht nebeneinander in einer Reihe auflegen, kräftig salzen und mit einem weiteren



Stück Frischhaltefolie bedecken. Jetzt darf mit einem Schnitzelklopfer fest drauf los geklopft werden, bis das Fleisch flach ist.

Die obere Folie wieder abziehen und die Schnitzel mit einer Schicht Schinken und einer Schicht Käse belegen. Das Fleisch der Länge nach einschlagen und vorsichtig mit Schinken und Käse einrollen. Die Folie dabei immer ein Stück abziehen, denn sie soll nicht in die Rolle eingearbeitet werden.

Der Schinken und der Käse sind nun vollständig mit Fleisch umhüllt. Jetzt die Folie um die Cordon bleu Rolle legen und an beiden Enden die Frischhaltefolie eindrehen. Fertig ist die rohe „Cordon bleu-Wurst“. Jetzt lässt du sie im Gefrierschrank etwa fünf Stunden lang fest werden.

Die gefrorene Fleischrolle aus der Folie lösen. Danach wie eine Roulade in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Jetzt die Panierladen vorbereiten: In einer Schüssel das Mehl, in der zweiten die verquirlten Eier und in der dritten Schüssel die Semmelbrösel. Die Taler zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und danach in Brösel wälzen. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Mini-Cordon bleus darin goldbraun herausbacken. Danach mit einem Schaumlöffel vorsichtig aus der Pfanne heben und auf einem Küchentuch abtropfen.

## Petersilkartoffeln

Kartoffeln schälen und bissfest kochen. Danach in Butter und gehackter Petersilie schwenken. Mit etwas Salz abschmecken.

## Churros

Die Milch zusammen mit Wasser und der Butter in einem Topf erhitzen. Langsam das Mehl einrühren. Das Mehl bindet die flüssigen Zutaten zu einer Masse, die auch „Brandteig“ genannt wird. Der Teig ist fertig, sobald er sich vom Boden löst.



In ein Mix-Gefäß umfüllen und die Eier dazu geben. Den Teig mit einem Pürierstab gut durchmischen und danach die Masse in einen Spritzsack mit Sterntülle füllen.

Das Fett in einem hohen Topf am Herd erhitzen und den Churros-Teig vorsichtig hinein spritzen.

**ACHTUNG!** Lass dir dabei auf jeden Fall von einem Erwachsenen helfen.

Im kochenden Fett werden die Teigschlangen schnell fest. Mit einem Löffel die Churros auf die andere Seite wenden, damit sie von beiden Seiten goldbraun gebacken werden.

Etwas Zucker und Zimt in einem Gefäß vorbereiten. Die Churros-Stangen auf einem Küchentuch abtupfen und in der Zimt-Zuckermischung wälzen.