

HÄHNCHEN CORDON BLEU MAL ANDERS! HÄHNCHENROLLE



Cordon Bleu mal anders! Klassisches Cordon bleu besteht aus Schweine oder Kalbsfleisch. Ich habe Hähnchenbrust verwendet. Gefüllt sind die Rollen mit Putenschinken und Kashkaval Käse. Dieser hat super Schmelzeigenschaften und passt perfekt zum Putenschinken. Klassisches Rezept auf moderne Art!



Zubereitungszeit
30 Minuten



Kochzeit
40 Minuten

CORDON BLEU

Schneide die Hähnchenbrust einmal waagrecht durch und klopfe sie ganz flach. Dies funktioniert am besten zwischen einem Stück Frischhaltefolie. Würze sie anschließend mit Salz und Pfeffer. Schneide oder hobe den Kashkaval Käse in dünne Scheiben und verteile sie, gemeinsam mit dem Putenschinken, gleichmäßig auf den Hähnchenbrüsten. Rolle die Cordon bleu anschließend in Frischhaltefolie eng auf und kühle sie etwa 30 Minuten im Kühlschrank.



Alles, was mit dem Hähnchen in Berührung kam, sollte sehr gründlich und heiß gereinigt werden.

BEILAGEN

Schäle in der Zwischenzeit die Kartoffel und koche sie in Salzwasser etwa 20-25 Minuten, bis sie gar sind.

Schneide den Brokkoli in feine Röschen.

PANIEREN

Packe die Rollen aus der Frischhaltefolie aus. Stelle nun 3 Teller nebeneinander hin. Fülle in den ersten Teller das Mehl. Gib in den zweiten die Eier, Sahne, Salz und Pfeffer und verrühre es gut mit einer Gabel. Zerkleinere die Nachos in einem Gefrierbeutel und gib sie zusammen mit dem Paniermehl in den dritten Teller. Wälze die Rollen nun nacheinander erst in dem Mehl, dann in der Eimischung und zu letzt in der Panade.

Frittiere die Rollen anschließend bei 170-180°C etwa 8-10 Minuten, bis sie gar sind.



Geflügelfleisch sollte vor dem Verzehr immer vollkommen durchgegart sein!

FERTIGSTELLEN UND SERVIEREN

Erhitze die Butter in einer Eisenpfanne und brate die Kartoffel etwa 5 Minuten darin

CORDON BLEU:

- ☐ **6** Hähnchenbrüste
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 Pr.** Pfeffer
- ☐ **200 g** Kashkaval Käse
- ☐ **24** Scheiben Putenschinken

BEILAGE:

- ☐ **1 kg** Kartoffel (klein, festkochend)
- ☐ **300 g** Brokkoli
- ☐ **1 EL** Butter
- ☐ **½ TL** Natron
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 Pr.** Pfeffer
- ☐ **10 g** Butter
- ☐ **1 EL** Petersilie

PANADE:

- ☐ **60 g** Mehl
- ☐ **2** Eier
- ☐ **20 ml** Sahne
- ☐ **1 Pr.** Salz
- ☐ **1 Pr.** Pfeffer
- ☐ **60 g** Nachos (oder Cornflakes)
- ☐ **120 g** Paniermehl

ZUM FRITTIEREN:

- ☐

HÄHNCHEN CORDON BLEU MAL ANDERS! HÄHNCHENROLLE



an, bis sie eine schöne Kruste bekommen haben.



2 l Frittierfett

Erhitze etwas Wasser in einem Kochtopf und gib das Natron dazu. Dieses bewirkt, dass der Brokkoli schon grün bleibt. Koche den Brokkoli nun für 3-4 Minuten darin. Er sollte noch Biss haben. Würze ihn anschließend mit wenig Salz, Pfeffer und der Butter.

Serviere die Cordon Bleu Rollen gemeinsam mit den Kartoffeln und dem Brokkoli. Streue nach Belieben noch Petersilie drüber.

Viel Spaß beim Nachmachen!
Eure Sally <3