

MEIN LIEBLINGSREZEPT



Leberkäse Cordon Bleu

Zutaten:

4 Scheiben Leberkäs
4 Scheiben gek. Schinken
4 Scheiben Emmentaler
Senf
1 Ei
Mehl
Semmelbrösel
Butterschmalz

Und so geht's:

In die Leberkässcheiben vorsichtig eine Tasche schneiden.

Mit dem gekochten Schinken und dem Käse füllen.

Außenseite dünn mit Senf bestreichen.

Mit Mehl bestäuben und vorsichtig zuerst im gequirten Ei und dann in den Semmelbröseln wenden.

Panade etwas andrücken.

In Butterschmalz gefühlvoll von beiden Seiten goldgelb backen.

Das schmeckt dazu:

Kartoffel-Gurken-Salat
Radi und Radieserl ...
Bier, Radler (gerne auch alkoholfrei)

Herausgeber:

Metzgerei Wagner
Babostr. 12a
93326 Abensberg
Tel.: 09443 - 905 777

Copyright: R. Wagner /A. Englmeier

TIPP:
Etwas geriebenen Parmesan
unter die Semmelbrösel
mischen und mit
einer Zitronenscheibe
garniert anrichten.