



**Kochen
mit Globus**

**Saarpfälzer Cordon bleu
mit Erbsen, Möhrchen und Kartoffeln**



Zutaten:

4 Scheiben Fleischkäse (jeweils etwa 2 cm dick)	1 Zwiebel
1 EL Senf	30 ml natives Rapsöl
4 Stücke Pfälzer Winzerkäse (von je 30 g)	300 g Möhren
4 Scheiben roher Schinken	200 g Kartoffeln
Pfeffer aus der Mühle	200 g Erbsen (tiefgekühlt)
100 g Weizenmehl	Salz, Pfeffer, Muskat
2 Eier	1 kleiner Bund Petersilie
200 g Paniermehl	Senf
Butterschmalz	

Dazu passt: Ein Bier

 4 Pers.

 30 Min.

 Schwierigkeitsgrad

**Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!**

www.youtube.de/GlobusGermany



Zubereitung:

In den Fleischkäse eine Tasche schneiden. Die Taschenöffnung mit etwas Senf bestreichen. Winzerkäse mit Schinken einwickeln und in die Taschenöffnungen stecken.

Sorgfältig verschließen.

Fleischkäse pfeffern und danach in Mehl wenden. Eier schaumig rühren. Den bemehlten Fleischkäse zuerst durch das Ei, dann durch das Paniermehl geben. Dabei darauf achten, dass dies jeweils sehr gleichmäßig geschieht. Im Paniermehl etwas andrücken, damit die Panierung richtig festsitzt.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Cordon bleu darin rundherum kross braten. Nach dem Bratvorgang kurz auf einem Küchentrepp zum Entfetten absetzen.

Bei 70 °C warmhalten.

Zwiebel pellen, fein würfeln. In Rapsöl leicht anschwitzen, ohne die Zwiebel braun werden zu lassen.

Möhren schälen und in feine Scheiben schneiden oder mit einem Küchenhobel fein hobeln. Kartoffeln schälen und in kleine ca. 1 cm dicke Würfel schneiden.

Möhrenscheiben und Kartoffelwürfel zusammen in einen Topf geben und mit Wasser knapp bedecken. Leicht salzen und 10 Minuten mit Deckel köcheln lassen.

Nach der Garzeit die Erbsen hinzugeben, mit Pfeffer und Muskat würzen, weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Petersilie fein schneiden und zu dem Gemüse geben.

Danach alles zusammen mit etwas Senf servieren.

