

# Apfel-Cordon bleu von Schwein oder Pute

**Für 4 Personen - Zubereitungszeit ca. 30-40 Min.**

## **Zutaten:**

- 4 Schnitzel vom Schwein à 180 g (alternativ auch Putenschnitzel)
- 4 Scheiben Katenschinken
- 2 große feste Äpfel
- 1 Bund Majoran
- 100 g Mehl
- 2 Eier
- 250 g Paniermehl

## **Zubereitung:**

1. Die Äpfel entkernen und in acht ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Diese in Butter von beiden Seiten ganz kurz anbraten und anschließend abkühlen lassen.
2. Die Schnitzel plattieren, salzen und pfeffern.
3. Pro Cordon bleu eine Scheibe Katenschinken und zwei Apfelscheiben auf eine Hälfte des Schnitzels legen und einige Blätter Majoran draufgeben. Dann darauf die andere Hälfte des Schnitzels klappen.
4. Das zusammengeklappte Schnitzel vorsichtig mehlieren, in vorgeschlagenem Ei und anschließend in dem Paniermehl wenden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten (ca. 2-3 Min. von jeder Seite).

## **Serviertipp:**

Mit Apfelhollandaise (Sauce Hollandaise mit Apfelsaft und kleinen Apfelstückchen - abgeschmeckt mit einem Schuss Altländer Apfelbrand 40% vol) Kroketten und einen frischem Salat oder Brokkoli mit Mandelbutter servieren.