

# Apfel-Käse-Cordon-bleu mit Kartoffelwedges



**Unter der knusprigen Panade dieses Cordon bleus stecken zartes Kalbfleisch, rezenter Gruyère, Edelschinken und saftige Apfelscheiben!**

Das perfekte Cordon bleu zu zaubern, ist gar nicht so einfach. Gemäss Wikipedia soll der Zusatz «à la cordon bleu» in der älteren französischen Küche für «nach Art der hohen Kochkunst» stehen. Wer nach dem mit Käse gefüllten Schnitzel googelt, findet jede Menge Top-Ten-Listen, in welchen Restaurants die besten Cordon bleus zu finden sind. Als leidenschaftliche Köchin aber zaubere ich mein allerliebstes Exemplar natürlich selber.

In meiner Variante finden sich neben zart schmelzendem Gruyère und leckerem Edelschinken auch ein paar Apfelschnitze. Die fruchtige Note macht das Gericht noch einen Tick frischer und spannender. Dazu gibt's krosse Backofen-Wedges.

## Apfel-Käse-Cordon-bleu

- 4 Kalbsplätzchen
- 4 Tranchen Schinken, z.B. IP-SUISSE Edelschinken
- 12 dünne Scheiben Gruyère
- ½ Apfel, in schmalen Schnitzen
- 2 Eier, verquirt
- Etwas Mehl
- Paniermehl
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- Öl zum Frittieren
- Optional Zitronensaft zum Beträufeln

## Wedges

- Circa 800 g Kartoffeln
- Trockene Kräuter nach Belieben
- Etwas Paprikapulver
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer

1. Die Kartoffeln je nach Grösse der Länge nach vierteln oder achteln. Die Schnitze in eine Schüssel geben und mit den

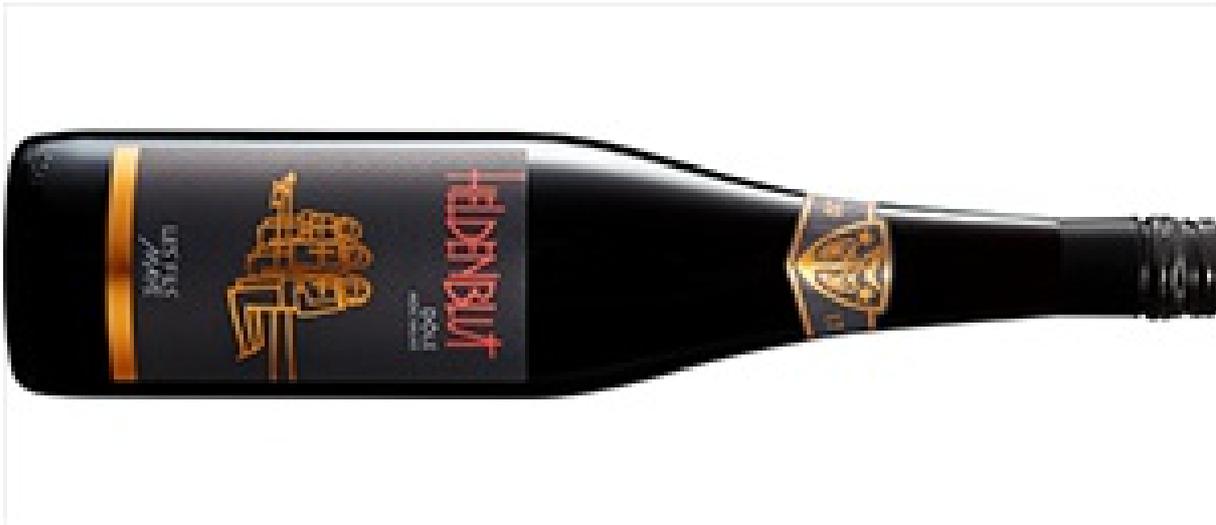
Gewürzen und etwas Öl gut vermischen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft 30 bis 35 Minuten backen.

2. Die Plätzchen dünn klopfen, salzen und pfeffern. Eine Scheibe Schinken, 3 Scheiben Käse und ein paar Apfelschnitze auf die eine Hälfte des Plätzchens legen, zuklappen und den Rand gut andrücken.
3. Das Fleisch mit etwas Mehl bestreuen, durchs Ei ziehen und im Paniermehl wenden. Nochmals mit etwas Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
4. Eine Bratpfanne mit 1-1,5 cm Öl füllen, dieses stark erhitzen und die Cordon bleus beidseitig goldbraun darin ausbacken.

**Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde**

### **Heldenblut Dôle du Valais AOC**

Helles Purpurrot.  
Duftet nach schwarzen Beeren und Pfeffer.  
Kräftiger, voller Körper.  
Ein idealer  
Essbegleiter.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)