

## Cordon - bleu Braten

### Man braucht für 4 - 6 Personen:

- 2 stk Kalbsschulterfilets
- Salz und Pfeffer
- wenig Bratbutter
- Zahnstocher
- zum verschliessen

### Füllung:

- 2 el Senf
- eine Brise Salz
- wenig Pfeffer
- 4 stk Tranchen Schinken
- 200 gr Gruyère grob gerieben



### Zubereitung:

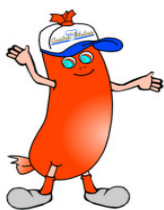
Die Kalbsschulterfilets in der Mitte einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden. Vorsichtig klopfen bis ein flaches Rechteck entsteht. Das Fleisch mit wenig Salz und Pfeffer rundherum würzen.

Für die Füllung, den Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Die Innenseite damit bestreichen. Die Schinkentranchen darauf legen, dabei ringsum einen schmalen Rand frei lassen. Den Gruyère schön gleichmässig darauf verteilen, dann vorsichtig rollen und oben mit den Zahnstocher kreuzweise fixieren.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Hitze reduzieren, Fleisch rundum ca. 10 min. anbraten, erst wenden, wenn sich eine Kruste gebildet hat, mit dem Verschluss nach oben auf die vorgewärmte Platte legen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken.

Ofen auf 80 Grad vorheizen. Den Braten in die Mitte des Ofens legen und ca. 1 1/2 Stunden Niedergaren.

Dazu passt: Pommes - frites, Spätzli



Das Gastro-Metzger Team wünscht " en Guete "