



Cordon Bleu vom Weideschwein

Zutatenliste: Menge für 1 Person	1 doppelt geschnittenes Lachssteak mit Tasche evtl. Bratfett (Bratöl, Butterschmalz, Palmfett) Salz bunter Pfeffer aus der Mühle 2 dünne Scheiben Schinken (geräuchert oder Kochschinken) 1 dicke Scheibe Käse Holzspieß
Vorbereitung:	<ul style="list-style-type: none">•Fleisch unter kaltem Wasser kurz abspülen, trockentupfen und auseinander geklappt auf ein Holzbrett legen• beide Innenseiten salzen und pfeffern• eine Scheibe Schinken, eine Scheibe Käse, eine Scheibe Schinken auf eine Hälfte geben•Steak zusammenklappen und mit einem Holzspieß fixieren
Zubereitung: Dauer ca. 10 Minuten	Auf dem Grill. Oder in der Pfanne (natur oder paniert) von jeder Seite ca. 5 Minuten braten. - Fertig – Guten Appetit!!!