

Herbstliches Kürbis Cordon Bleu mit Kartoffeln & Salat

Ein Rezept von Sabrina Winter (sabinakocht)
im Auftrag für Gmundner Keramik



Zutaten:

- 1 Butternusskürbis
- Ein paar Scheiben Käse (z.B.: Schlierbacher Käse)
- Ein paar Scheiben Speck
- Eier
- Milch
- Semmelbrösel
- Mehl
- Kürbiskerne
- Kartoffeln
- Sauerrahm
- Kürbiskernöl
- Preiselbeermarmelade
- Öl
- Salz und Pfeffer
- Salat nach Wahl

Zubereitung:

1. Zuerst den Butternusskürbis schälen und in dünne Scheiben schneiden. Danach den Kürbis bissfest kochen, aber nicht zu weich und abkühlen lassen.
2. 2 Scheiben des gekochten Kürbis werden jeweils mit einer Scheibe Speck und Käse gefüllt und paniert. Zuerst in Mehl, dann in die verquirlten Eier mit Milch und zuletzt in die Semmelbrösel geben.
3. Die Kartoffeln werden nebenbei weich gekocht und danach geschält.
4. Kürbiskerne in Öl anresten und die gegarten und geschälten Kartoffeln darin schwenken.
5. Zusätzlich zum Preiselbeermarmelade kann ein Dip gereicht werden. Hierfür Sauerrahm mit etwas Kürbiskernöl mischen und nach belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Kürbis Cordon Bleu darin goldbraun backen.
7. Einen Salat nach Wahl zubereiten und mit den Cordon Bleu und den Kartoffeln servieren.



GMUNDNER KERAMIK

GMUNDNER KERAMIK HANDELS GMBH
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN 145945 A, UID Nr.: ATU 49906909, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT43 3400 0000 0006 1671
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER KERAMIK MANUFAKTUR GMBH & Co KG
Keramikstraße 24, 4810 Gmunden, T + 43 (0) 7612 786-10
FN517767y, UID-Nr. ATU74662518, FB-Gericht: Wels
IBAN: AT08 3400 0000 0006 3271
Raiffeisenlandesbank OÖ AG, BIC: RZOOAT2L

GMUNDNER.AT

