

Cordon Bleu Murtaler Art von Martina Hubmann

Das Spannende an Küchenklassikern ist die oft regionale Vielfalt der Zubereitung - das gilt auch für das Cordon Bleu Murtaler Art von Martina Hubmann vom Gasthof Hubmann in Kleinlobming.

Die Zutaten (für vier Personen):

- 8 dünn geschnittene Scheiben vom Schweinskarree
- 8 Scheiben Speck
- Salz, Pfeffer
- 4 Scheiben Murtaler Steirerkäse
- Grillgewürz.
- für das **Röstgemüse**:
- 2 gelbe Rüben
- 2 Karotten
- eine Hand voll Kirschtomaten
- 1 Hand voll breite Bohnen



Foto/Grafik: ORF

Die Zubereitung:

Karotten und gelbe Rüben schälen und schräg dünn schneiden, dann die Scheiben bissfest kochen.

Die Schnitzel aus dem Karree dünn klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer halben Scheibe Murtaler Steirerkäse belegen; zusammenklappen und mit zwei Speckscheiben umwickeln. Mit Grillgewürz außen bestreuen. In der Pfanne auf beiden Seiten braten.

Sendungshinweis:

„Steiermark heute“, 6.12.2018

Das Gemüse (zuerst die Karotten - und gelben Rübenscheiben) anrösten, dann die Kirschtomaten (können auch halbiert werden) zugeben und ganz am Schluss die breiten Bohnen mitschwenken. Das Röstgemüse gemeinsam mit dem Fleisch anrichten und mit Petersilie garnieren.

Publiziert am 06.12.2018