

RÖMERBRATEN „A LA CORDON BLEU“



Zutaten

- Ser Królewski Käse
- Eier
- Mehl
- Semmelbrösel
- Schmalz
- Salz
- [Römerbraten](#)

ZUBEREITUNG

1. Jeweils zwischen zwei Römerbraten-Scheiben [Ser Królewski](#) Käse legen
2. Dann wie Cordon Bleu zubereiten: vorsichtig in Mehl, dann in verquirltem Ei und Semmelbröseln wenden
3. Im Butterschmalz goldbraun anbraten.

Tip: Dazu passt perfekt Kartoffelsalat oder Kartoffelbrei!