



„Tussi Cordon Red“

Gefülltes Schweinerückensteak mit

Schafskäse-Thymian-Füllung und Rote Beete Panade

Für 1 Cordon Red benötigt Ihr:	
- 1 Schmetterlingsschnitzel vom Metzger (ein doppelt geschnittenes Schnitzel ca. á 150g)	
Zutaten für die Füllung:	
50 g	Schafskäse
30 g	Frischkäse
10 g	„Tussi-Zauber“ Gewürzmischung
Zutaten für die Panade:	
2	Eier
50 g	Semmelbrösel
50 g	Mehl
20 ml / 20 g	FrISCHE Rote Beete Püree *

*Rote Beete Püree = frISCHE Rote Beete, gekocht & geschält, dann mit dem Pürierstab püriert

Zubereitung:

1. Das Schmetterlingsschnitzel leicht klopfen/plattieren & mit **dem „Tussi – Zauber“ auf beiden Seiten würzen**
2. Schafskäse & Frischkäse mit zu einer Masse zerdrücken & auf einer Seite des Schnitzels verteilen
3. Anschließend Schmetterlingsschnitzel zuklappen & bei Bedarf mit einem Holzspieß verschließen
4. **Für die Panade** die Eier & das Rote Beete Püree mit einer Gabel schaumig schlagen
5. Je nach Wunsch noch einmal die Ei - Panade mit einer BrieSe „Tussi – Zauber“ würzen
6. **Jetzt wird das Fleisch paniert d.h.** gefülltes Schnitzel von beiden Seiten im Mehl wälzen, dann im aufgeschlagenen Ei und dann zum Schluss in den Semmelbröseln
7. Die coole Farbe erhält das Cordon–Red nachdem die Panade ein paar Minuten durchgezogen ist.
8. Fleisch schön knusprig in einer Pfanne mit viel Öl anbraten, danach noch 10 Minuten bei 120°C im Backofen ziehen lassen, mit frischer Zitrone anrichten, Fertig!