



# Rezeptsammlung

von Kathrin Fässler, Landgasthof Rösslipost, Unteriberg

---

## Ybriger Cordonbleu

---

### Zutaten

4	Schweinssteak à 150g im Schmetterlingsschnitt geöffnet
80 g	Mostbröckli dünn aufgeschnitten
160 g	Alpkäse mild-cremig
1	Bio Ei, aufgeschlagen
Etwas	Salz, Pfeffer, Paprika edelsüss, Curry mild als Gewürzmischung
400 g	Paniermehl mit Kaffeeschrot gemischt

### Zubereitung

Die vorbereiteten Steaks auseinanderklappen und flachklopfen. Zuerst Mostbröcklischeiben darauf legen, dann den Alpkäse in die Mitte legen, das Fleisch zuklappen und fest andrücken. Würzen und Mehlen, im Ei wenden und panieren. Im heissen Fettstoff knusprig ausbacken (Pfanne oder Friteuse).