

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



## **Kalbspfulba für 4 Lüüt** **(Cordon bleu für 4 Personen)**

- 4 Kalbsschnitzel aus der Oberschale oder dem Rücken à 150g
  - 160g Walser Bergkäse
  - 12 Scheiben heiß geräucherter oder gekochter Alpschinken
  - 100g griffiges Mehl
  - 3 Eier
  - 300g helle Brösel (Paniermehl)
  - 500g Butterschmalz
  - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 
- 2 Knoblauchzehen
  - 2 EL neutrales Öl
  - 1 TL Senf
  - 3 Eigelb
  - 1 Spritzer Zitronensaft
  - 125 ml neutrales Öl
  - 2 EL Preiselbeermarmelade
  - Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Die geschälten Knoblauchzehen mit 2 EL Öl fein pürieren. Das restliche Öl und das Eigelb sollten Zimmertemperatur haben.

Den Senf und das Eigelb in eine Schlagschüssel geben und mit einer Prise Salz, einer Prise weißem Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Jetzt vorsichtig, zuerst tropfenweise das Öl mit einem Schneebesen kräftig in die Eimasse schlagen. Nach und nach das gesamte Öl einarbeiten, dabei eventuell die Mayonnaise mit einem Spritzer Weißwein verdünnen. Wenn die Öl-Eigelb-Emulsion fertig ist, das Knoblauchpüree und die Preiselbeermarmelade einrühren. Kalt stellen und ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals nachschmecken, wenn nötig mit einem Spritzer Weißwein verdünnen und glatt rühren.

Achtung: im Kühlschrank **maximal 3 Tage haltbar!**

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!**  
**Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)

*Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!*



Die Schnitzel mit einem Plattiereisen oder einem Fleischhammer gleichmäßig dünn klopfen. Mit je 3 Scheiben Schinken und ca. 40g Käse belegen und zuklappen, dass nur Fleisch auf Fleisch liegt und keine Luft eingeschlossen wird. Fest andrücken, eventuell mit dem Fleischklopper arbeiten. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Zuerst im Mehl wenden, dann ins zerquirlte Ei tauchen (es darf keine Stelle trocken bleiben), gut abtropfen und kräftig in den Bröseln wälzen. Beim Panieren darauf achten, dass die gefüllten Schnitzel nicht aufgehen und rundum sauber paniert sind.

Das Butterschmalz in einer Pfanne auf ca. 160°C erhitzen und die gefüllten Schnitzel vorsichtig ins heiße Fett geben (am besten 2 und 2). Langsam herausbacken, dabei ständig mit der Pfanne wackeln, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Nach ca. 2 min. wenn die erste Seite schön goldbraun gebacken ist, die Schnitzel vorsichtig wenden und fertig backen. Auf einem Teller mit Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Mit einer halben Zitrone und Rahmerdäpfel servieren.



Wir empfehlen zum Cordon bleu einen fruchtigen Rotwein:  
Pinot noir, Die Burgundermacher, Thermenregion,  
Vinothekepreis zum Mitnehmen € 8

**Viel Freid biim Chocha ond an Guata!  
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler**

[www.walserstuba.at](http://www.walserstuba.at)  
[info@walserstuba.at](mailto:info@walserstuba.at)