

Kochen

Rezept von Eberhard Braun aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 05.08.2026

Cordon bleu-Rolle mit Kartoffelspalten und Paprika-Auberginen-Gemüse Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kartoffeln

800 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas Salz
4 EL Rapsöl oder anderes hoch erhitzbares Öl, ca.

Für das Gemüse

500 g Paprikaschoten, rot und gelb
1 Aubergine, ca. 200 g
2 Zucchini, ca. 200 g
2 Zwiebeln, ca. 100 g
3 Knoblauchzehen
3 EL Rapsöl oder anderes Pflanzenöl
70 g Tomatenmark
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Zucker
etwas Paprikapulver, edelsüß
1 TL Kräutermischung, italienische Art
100 ml Gemüsebrühe
400 g Tomaten, passiert, gekauft oder selbstgemacht
50 ml Apfelessig
1 Lorbeerblatt

Für die Schnitzel

4 Schweineschnitzel, à ca. 150 g, alternativ, Kalb, Huhn oder Pute
etwas Salz
etwas Pfeffer
4 TL Preiselbeeren, aus dem Glas
4 Scheiben Emmentaler
4 Scheiben Schinken, z. B. Schwarzwälder oder Kochschinken, in feine Streifen geschnitten
100 g Mehl, ca.
100 g Semmelbrösel, ca.
2 Eier Größe, M
100 g Bratöl oder Butterschmalz, ca.

Außerdem

1 Biozitrone in Spalten, nach Belieben
4 TL Preiselbeeren, aus dem Glas, nach Belieben
2 Stiele Petersilie oder Basilikum, zum Garnieren

Zubereitung

1. **Die Kartoffeln** gründlich abbrausen, trocknen und mit der Schale in etwa gleich große Spalten schneiden.
2. Kartoffelspalten in eine Schüssel geben. Mit Öl und Salz gut mischen.
3. Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Im Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze, ca. 25-40 Minuten backen (je nach Stärke und Größe der Spalten). Zwischendurch die Backofentür öffnen, damit entstehender Dampf entweicht und die Kartoffeln gewendet werden können.
4. **In der Zwischenzeit für das Gemüse** Paprika putzen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Aubergine und Zucchini putzen, abbrausen und ebenfalls kleinschneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein würfeln.
5. Öl in einem flachen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig andünsten. Tomatenmark untermischen und ebenfalls anrösten.
6. Paprika, Zucchini und Auberginen zugeben und etwa 1-2 Minuten dünsten. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Paprikapulver und der Kräutermischung würzen. Gemüsebrühe, passierte Tomaten,

Apfelessig und Lorbeerblatt ebenfalls zugeben. Abdecken und bei mittlerer Hitze etwa 40 Minuten garen, dabei ab und zu umrühren.

7. **Die Schnitzel** bereitlegen und dünn ausklopfen. Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit etwas Preiselbeeren bestreichen. Danach mit je einer Scheibe Käse und Schinkenstreifen belegen.

8. Schnitzel rechts und links leicht einschlagen und wie eine Roulade aufrollen.

9. Mehl und Semmelbrösel auf Tellern verteilen. Eier in einem tiefen Teller verquirlen.

10. Cordon bleu-Rollen, zuerst in Mehl, danach im Ei und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

11. Butterschmalz oder Öl in ein oder zwei ofenfesten Pfannen erhitzen. Cordon bleu darin von allen Seiten goldbraun braten.

12. Anschließend in den Backofen, zu den Kartoffeln geben und ca. 6-10 Minuten fertig garen. Wer mag, kann die Cordon bleu-Rollen auch direkt zu den Kartoffeln auf das Blech legen.

13. **Kartoffeln** aus dem Ofen holen und evtl. nachwürzen. Kartoffelspalten mit Cordon bleu und Paprika-Auberginen-Gemüse anrichten und servieren. Nach Belieben noch mit einem Klecks Preiselbeeren und Zitronenspalten garnieren.

Tipp: Das Gemüse zusätzlich mit 50-100 g Ketchup abschmecken. Das Gemüse schmeckt zu Grillfleisch, Kartoffel-, Reis- und Nudelgerichten.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-cordon-bleu-rolle-mit-kartoffelspalten-und-paprika-auberginen-gemuese-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.