Hähnchen-Cordon-Bleu aus der Heißluftfritteuse

Dieses Hähnchen-Cordon-Bleu vereint knusprige Panade mit saftigem Inneren. Der Klassiker bekommt durch die Heißluftfritteuse einen leichten Crunch, ohne Ölbad zu benötigen. Schinken und geschmolzener Käse im Inneren sorgen für herzhaften Geschmack und machen es zum schnellen Wohlfühl-Gericht.

Herkunft: Europa
Kategorie: Aus dem Airfryer, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 18 Minuten

Zutaten für 2 Portionen

2 Hähnchenbrustfilets
2 Scheibe(n) Schinken
2 Scheibe(n) Käse Gouda oder Emmentaler
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
2 EL Weizenmehl
1 Ei(er)
50 g Paniermehl
1 EL Öl
1 Prise Paprika rosenscharf

Vorbereitung

Das Ei aufschlagen, in eine flache Schale geben und verquirlen. 2 Esslöffel Mehl in eine weitere flache Schale sieben.
Die Hähnchenbrust seitlich einschneiden, aber nicht durchschneiden, aufklappen und flach klopfen. Je eine Scheibe Schinken und Käse hineinlegen, zusammenklappen und ggf. mit Zahnstochern fixieren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika von beiden Seiten würzen.
Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt im Paniermehl wälzen. Die panierten Schnitzel leicht mit Öl bepinseln - das sorgt für extra Knusprigkeit.
Für mehr Würze im Inneren können Sie auch einfach etwas Senf auf das Fleisch streichen, bevor Schinken und Käse aufliegen.

Zubereitung

Eine Heißluftfritteuse vorheizen, die Hähnchenstücke hineingeben und bei 180 °C ca. 15 bis 18 Minuten garen. Nach der Hälfte der Zeit wenden, damit beide Seiten schön braun werden.

WEITERE REZEPTVARIATIONEN FüR HäHNCHEN-CORDON-BLEU

Mediterrane Spinat-Feta-Füllung

- Füllung: sautierter Blattspinat, zerbröselter Feta

- Würze: Muskat, Knoblauchpulver, schwarzer Pfeffer

- Tipp: Spinat vorab gut ausdrücken, damit die Panade schön knusprig bleibt

Pesto-Mozzarella mit getrockneten Tomaten

© 2026 coquina.de

- Füllung: grünes Basilikum-Pesto, Mozzarella, klein geschnittene getrocknete Tomaten
- Würze: italienische Kräuter (Oregano, Basilikum) im Paniermehl
- Tipp: Pesto dünn auf dem Fleisch verteilen, um Auslaufen zu vermeiden

Bacon-Cheddar-Kracher

- Füllung: kross angebratener Bacon, würziger Cheddar
- Würze: geräuchertes Paprikapulver im Paniermehl
- Tipp: Bacon vorab knusprig braten, damit er im Inneren nicht gummiartig wird

BBQ-Taco-Style mit Jalapeño und Mais

- Füllung: rauchige BBQ-Sauce, Jalapeño-Ringe, Maiskörner, Cheddar
- Würze: Taco-Gewürzmischung im Weizenmehl
- Tipp: Jalapeños entkernen, wenn Sie es milder möchten

Asiatisch inspiriert mit Hoisin und Sesam

- Füllung: Hoisin-Sauce, Frühlingszwiebelringe, gerösteter Sesam
- Würze: Ingwerpulver und Sojasauce im Ei-Guss
- Tipp: Sesam direkt ins Paniermehl mischen für Extra-Knack

Low-Carb-Variante mit Mandelpanade

- Panade: gemahlene Mandeln, Parmesan, frische Kräuter
- Füllung: Zucchini-Julienne und Ricotta
- Tipp: Temperatur in der Heißluftfritteuse auf 170 °C reduzieren, damit Mandelmehl nicht verbrennt

Rustikal mit Walnuss und Ziegenkäse

- Füllung: gehackte Walnüsse, cremiger Ziegenkäse, Thymian
- Würze: Zitronenabrieb im Paniermehl
- Tipp: Walnüsse grob hacken, um mehr Biss zu bekommen

© 2026 coquina.de