



# SCHWEINESCHNITZEL MIT KÜRBIS-MARRONI-FÜLLUNG

## QimiQ VORTEILE

- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



mittel

## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

- 4 Schweineschnitzel à 160 g
- Geklärte Butter, zum Herausbacken

## FÜR DIE FÜLLUNG

- 50 g Zwiebel(n), fein geschnitten
- 10 g Butter
- 150 g Kürbis, in Streifen geschnitten
- 100 g Marroni, gekocht und geschält, gehackt
- 125 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
- 40 g Paniermehl
- 10 ml Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer

## FÜR DIE PANIER

- Weissmehl
- 1 Ei(er)
- Paniermehl
- Kürbiskerne, gehackt

## ZUBEREITUNG

1. Für die Füllung Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Kürbis und Marroni dazugeben, kurz mitdünsten und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kürbis-Marroni-Mischung, Paniermehl, Kürbiskernöl, Salz und Pfeffer dazumischen.
3. Die Füllung auf die geklopften Schnitzel streichen, zusammenklappen, mit Zahnstocher fixieren und salzen.
4. Schnitzel in Mehl, Ei und Paniermehl-Kürbiskerne-Mischung wenden und in Butterschmalz langsam goldbraun backen.