



SCHWEINESCHNITZEL MIT KÜRBIS-MARRONI-FÜLLUNG

QimiQ VORTEILE

- Füllungen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



mittel

ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

10 Schweineschnitzel à 160 g
Geklärte Butter, zum Herausbacken

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g Zwiebel(n), fein geschnitten
20 g Butter
300 g Kürbis, in Streifen geschnitten
200 g Marroni, gekocht und geschält, gehackt
250 g QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
80 g Paniermehl
20 ml Kürbiskernöl
Salz und Pfeffer

FÜR DIE PANIER

Weissmehl
2 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.