



MIT BLAUSCHIMMELKÄSE GEFÜLLTE HÜHNERFLÜGEL



QimiQ VORTEILE

- Bindet Flüssigkeit, daher kein Absetzen der Zutaten
- Ermöglicht eine höhere Flüssigkeitsaufnahme in den Farcen
- Füllungen werden fester und stabiler
- Voller Geschmack bei weniger Fett



25



mittel

ZUTATEN FÜR 1089 G

50 g	QimiQ Rahm-Basis
453.59 g	Pouletflügel
250 g	Hühnerschenkel-Fleisch, gemahlen
1.5 g	Salz
0.5 g	Weisser Pfeffer, gemahlen
100 g	Statesboro Blauschimmelkäse, zerbröseln

FÜR DEN TEIG

115 g	Stärke, z.B. Maizena
35 g	Weissmehl, Type 550
4.4 g	Backpulver
3.1 g	Salz
1.45 g	Weisser Pfeffer
1	Ei(er)
25 g	Paniermehl (optional)

ZUBEREITUNG

1. content not maintained in this language
2. content not maintained in this language
3. content not maintained in this language
4. content not maintained in this language
5. content not maintained in this language
6. content not maintained in this language
7. content not maintained in this language