



SCHWEINESCHNITZEL MIT KÜRBIS-MARONI-FÜLLUNG

QimiQ AVANTAGES

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



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

4 Schweineschnitzel à 160 g
, zum Herausbacken

FÜR DIE FÜLLUNG

50 g Oignon(s), coupé fin
10 g Beurre
150 g Courge, in Streifen geschnitten
100 g Maroni, gekocht und geschält, haché
125 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
40 g Chapelure
10 ml Kürbiskernöl_Huile de pépins de courge
Sel et poivre

FÜR DIE PANIER

Farine
1 Œuf(s)
Chapelure
Kürbiskerne, haché

PRÉPARATION

1. Für die Füllung Zwiebeln in Butter glasig dünsten. Kürbis und Maroni dazugeben, kurz mitdünsten und abkühlen lassen.
2. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Kürbis-Maroni-Mischung, Semmelbrösel, 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 Semmelbrösel-Kürbiskerne-Mischung wenden und in Butterschmalz langsam goldbraun backen.