



SCHWEINESCHNITZEL MIT KÜRBIS-MARONI-FÜLLUNG

QimiQ AVANTAGES

- Füllungen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



25



moyen

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

10 Schweineschnitzel à 160 g
, zum Herausbacken

FÜR DIE FÜLLUNG

100 g Oignon(s), coupé fin
20 g Beurre
300 g Courge, in Streifen geschnitten
200 g Maroni, gekocht und geschält, haché
250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré
80 g Chapelure
20 ml Kürbiskernöl_Huile de pépins de courge
Sel et poivre

FÜR DIE PANIER

Farine
2 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.