SCHWEINESCHNITZEL MIT KÜRBIS-MARONI-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	Maroni, gekocht und geschält, gehackt
125 g	QimiQ Classic, ungekühlt
40 g	Semmelbrösel
10 ml	Kürbiskernöl
	Salz und Pfeffer

FÜR DIE PANIER

	Mehl
1	Ei(er)
	Semmelbrösel
	Kürbiskerne, gehackt

ZUBEREITUNG

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.