



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
- Gekläarte 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.