



SCHWEINDELLENDE GEFÜLLT MIT SMOKY PARK KÄSE



QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

FÜR DIE MARINADE

200 ml	QimiQ Marinade
8 Becher	Wasser, kalt
120 g	Salz
2 kg	Schweinelende
20 g	Knoblauch, fein gehackt
	Basilikum, fein gehackt
	Oregano, fein gehackt
	Thymian, fein gehackt
	Pfeffer

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g	QimiQ Classic, ungekühlt
660 g	Smoky Park Käse, klein gewürfelt
4	Eigelb
250 g	Weißbrotbrösel
50 g	Schnittlauch, gehackt
300 g	rote Zwiebel(n), fein geschnitten

ZUBEREITUNG

1. Für die Marinade: QimiQ Marinade Base mit kaltem Wasser und Salz vermischen und die Schweinelende ca. 4 Stunden darin einlegen.
2. Schweinelende herausnehmen und abtupfen. Mit einer Mischung aus Knoblauch und Kräutern bestreichen.
3. Für die Füllung: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Smoky Park Käse und die restlichen Zutaten dazumischen und abschmecken.
4. Schweinelende füllen, würzen und mit einem Fleischfaden fest zusammenbinden.
5. Schweinelende im Ofen bei 180 °C garen bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht wird, 10-15 Minuten rasten lassen und in Scheiben schneiden.
6. Gefüllte Schweinelende mit Bratensaft und Beilagen nach Wahl servieren.