



GRIECHISCHE SCHNITZEL-TASCHEN

vom Schweinerücken

08ST755.doc

Fleischwürzung

Tel.: 07150/942-60
Fax.: 07150/942-893
E-Mail: Fachberatung@hagesued.de

Leitsätze Nr. 2.506

Material:

Schweinerücken

Füllung:

400 g Frischkäse
400 g Krautsalat
200 g Schafskäse
1.000 g

Würzung pro kg Masse:

6 g	KNOBLAUCHPFEFFER S oG + oA	Art.Nr. 0622 0
50 g	ZWIEBELSCHEIBEN	Art.Nr. 6182 0

Außenwürzung:

n. G.	PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG	Art.Nr. 5951 0
-------	-------------------------------	----------------

Herstellung:

Für die Füllung alle Zutaten mit der Würzung zu einer homogenen Masse vermischen.

Schweinerücken mit der Aufschnittmaschine der Länge nach in ca. 20 cm lange Platten schneiden. Die Füllung auftragen, Schweinerücken einschlagen und links und rechts zuspießen. Die gefüllte Grilltasche mit PANADEN-FIX S FRESH GARDEN oG panieren.

In der Pfanne braten oder im Ofen bei 160 °C ca. 20-30 Minuten garen.