GEFÜLLTES KANINCHEN



Menù-Zutaten

20 g Crema di Rosmarino (Rosmarincreme) - KU7
25 g Fiokki - PC0
420 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K
q.b. Pane grattugiato senza glutine - Q61
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

50 g Paniermehl
1 Knoblauchzehe
300 g frischer flacher Bauchspeck
300 g Schweinehackfleisch
ein ganzes Kaninchen (1,5 kg)
50 g Parmigiano Reggiano
1 Ei

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Das Kaninchen auslösen und innen mit einem Hauch Rosmarincreme würzen. Für die Füllung das Hackfleisch mit den Kartoffelflocken, Paniermehl, dem gut abgetropften Soffritto-Gemüse, dem Ei, der gehackten Knoblauchzehe, geriebenem Parmigiano Reggiano und Kräutersalz vermengen. Das ausgelöste Kaninchen damit füllen und zusammenrollen. Mit frischem Bauchspeck umwickeln, frische Rosmarinzweige drauf legen und mit einem Bratennetz zusammenbinden.

Verarbeitung ohne Gluten

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)