MIT KASTANIEN GEFÜLLTER SCHWEINEBRATEN



Menù-Zutaten

250 g Castagnapronta (Esskastanien, gebrauchsfertig) - AR1
30 g Fiokki - PC5
q.b. Profumoro - P81X
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

Zutaten

50 g geriebener Parmigiano Reggiano
500 g frischer Bauchspeck (in Scheiben)
100 g Edamer (in Scheiben)
3 ganze Eier
50 g Paniermehl
3 g frischer Knoblauch (1 Zehe)
150 g eine dicke Scheibe gekochter Schinken
500 g gemischtes Hackfleisch erster Güte
1200 g Schweinelende
5 g Salz

Chef: Gianluca Galliera

Glutenfrei

Zubereitung

Die Scheiben frischen Bauchspecks leicht übereinanderlappend auf einen Bogen Backpapier geben. Die Schweinelende im Schmetterlingsschnitt aufschneiden, klopfen und mit dem Kräutersalz würzen. Die Lende auf den Bauchspeck legen und mit dem Schinken und den Käsescheiben belegen. Als letzte Schicht das mit den Kastanien verfeinerte Hackfleisch hinzufügen. Die Lende zusammenrollen und dabei das Backpapier zu Hilfe nehmen. Zusammenbinden und einige Rosmarinzweige einfügen.

© 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)