

PANIFIX®

Die knusprig-rötliche Cornflakes-Panade ist ein echtes Highlight für alle, die auf der Suche nach einem **besonderen Geschmackserlebnis** sind. Mit **sichtbaren roten Paprikastücken** verleiht sie jedem Gericht eine **authentische mexikanische Note** und bringt eine pikante Schärfe mit, die für den extra Kick sorgt. Die Kombination aus dem crunchigen Cornflakes-Überzug und der aromatischen Paprika macht diese Panade zu einem **wahren Genuss für die Sinne**.

Ideal für Hähnchen, Schweinefleisch, Gemüse oder Tofu – vielseitig kombinierbar und dazu noch **ohne Geschmacksverstärker!**

PANIFIX® CORNFLAKES PANADE MEXIKANISCHER ART | M4466 15

Zugabe: 100-150 g/kg | 1 kg im Beutel

PRODUKT DES MONATS



HÄHNCHENBRUST COPA CABANA

ZUTATEN:

1 kg	Hähnchenbrustfilet
30 g	Kokosraspel
4 g	Hawaii Curry Würzmischung CLA M3982
100 g	PANIFIX® Cornflakes Panade Mexikanischer Art M4466
50 g	DEKORA® Paniflott Nasspanade G74600
50 g	ZärterLING® liquid komplett 3D M7656

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Panade mit den Kokosraspeln vermischen. Das Fleisch mit dem ZärterLING® in dem Hawaii Curry vermengen, bis eine klebrige Oberfläche entsteht.

Anschließend die Nasspanade untermischen, die Fleischstücke in der Trockenpanade wenden und fest andrücken.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die panierten Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne mit reichlich Öl oder Schmalz auf beiden Seiten goldbraun ausbraten.

Zubereitung in der Fritteuse bei 170 °C ca. 5 Minuten.

Beilagenempfehlung: Chili sin Carne (Linsenchili)



KOHLRABISCHNITZEL

ZUTATEN:

1 kg	Kohlrabi roh
120 g	PANIFIX® Cornflakes Panade Mexikanischer Art M4466
80 g	DEKORA® Paniflott Nasspanade G74600

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Kohlrabi putzen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Diese in Salzwasser oder im Kombidämpfer bissfest kochen und auf einem Rost gut abtropfen und kurz antrocknen lassen.

In der Nasspanade wenden und in der Trockenpanade panieren.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die vegetarischen Schitzel in einer Pfanne mit reichlich Öl auf beiden Seiten goldbraun ausbraten.

Zubereitung in der Fritteuse bei 170 °C ca. 5 Minuten.

Beilagenempfehlung: Fische Blattsalate



Mehr Infos
gibt es hier:

