

**PRODUKT DES MONATS****WÜRZPANADE CORNFLAKES & NASSPANADE**

Unsere DEKORA® Würzpanade Paprika mit Cornflakes sticht durch ihre ansprechende Optik, goldbraune Farbe, den pikanten Geschmack und ihren schönen Crunch hervor. Sie passt besonders gut zu Geflügel. Die Panade ist fix und fertig und erspart Ihnen lästiges Vor- oder Nachwürzen des Fleisches.

Unsere PANIFLOTT Nasspanade ersetzt die Verwendung von Frischeiern, sie ist sofort verwendbar, man muss sie nicht anrühren. Durch ihre leichte Zitronennote passt sie perfekt zu Paniertem.

**WÜRZPANADE****I5500015 DEKORA® WÜRZPANADE PAPRIKA  
MIT CORNFLAKES**

Zugabe: 100 g / kg Fleisch

1 kg im Beutel

**NASSPANADE****G7460024 PANIFLOTT NASSPANADE**

Zugabe: 50 g / kg Fleisch

2 kg im Standbodenbeutel







## HACKFLEISCHLOLLIES IM KNUSPERMANTEL

### ZUTATEN:

500 g Schweinefleisch  
500 g Rindfleisch  
15 g Cevapcici Gewürzsalz (I50950)  
100 g DEKORA® Würzpanade Paprika mit Cornflakes (I55000)  
10 Stk MOGUNTIA Bambus Spieße 15cm 5 x 200 Stk (M97007)

### ZUBEREITUNG:

1. Das gut gekühlte Fleisch mit dem Cevapcici Gewürz vermengen und durch die 3 mm Scheibe wolfen.
2. Dann das gewolfte Fleisch erneut gut vermengen.
3. Zu länglichen Röllchen formen.
4. Abschließend in der Würzpanade wälzen, andrücken und auf die Spieße stecken.

## HÄHNCHENSCHNITZEL MIT CORNFLAKESPANADE

### ZUTATEN:

1 kg Hähnchenbrustfilet  
50 g PANIFLOTT Nasspanade (G74600)  
100 g DEKORA® Würzpanade Paprika mit Cornflakes (I55000)

### ZUBEREITUNG:

1. Hähnchenbrust ggf. in flache Schnitzel, oder mit einem Schmetterlingsschnitt flach aufschneiden.
2. Entsprechende Menge PANIFLOTT Nasspanade abwägen und das Fleisch darin vermengen.
3. Die Schnitzel in der Würzpanade Paprika mit Cornflakes wälzen und fest andrücken.

