



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Chilli Bratwurst grob - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
50.00 kg Kalbsbrät	10.00 gr Schweinsbratwurst FH - AF	213031
50.00 kg Schweinefleisch II 5mm	3.00 gr Chriphos - K	190151
	3.00 gr Chilli geschrotet ohne Saat	185009
	2.00 gr Jalapenoflocken grün	185195
	20.00 gr Kochsalz nur für Schweinefleisch	

---

**100.00 kg Gesamt Masse**

### Verarbeitung:

- Schweinefleisch mit Chriphos - K und Kochsalz mischen.
- 5 mm scheffeln und gut kneten.
- Kalbsbrät in den Blitz geben und Chilli und Jalapeno für die ganze Masse einkuttern.
- Das Schweinefleisch dazu kneten.
- In Schweinsdärme Kal. 26 / 28 füllen.
- Brühen bis Kerntemperatur 70°C erreicht.
- Gut abkühlen oder Duschen.

160413 TR

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden.