



Fachberatung – Rezeptdienst

Pfeffergriller - Hautlos

| Material: | Zutaten/Kg: | Art. Nr. |
|---|---|----------|
| Brät: | | |
| 12.00 kg Rindfleisch II | 6.00 gr christl Elconto | 264001 |
| 12.00 kg Schweinefleisch III (Stelzenfleisch) | 14.00 gr christl Backofenleberkäs Combi | 112180 |
| 12.00 kg Backen | | |
| 12.00 kg Rückenspeck | 30.00 gr Grüner Pfeffer in Lake | 185146 |
| 12.00 kg Eis | 4.00 gr Jalapenoflocken grün gecoatet | 185195 |
| | Pfeffer schwarz Grieß | 185065 |
| Einlage: | | |
| 22.00 kg Schweinefleisch mager gesalzen, 4mm | | |
| 10.00 kg Räucherbauch o. Schwarte, Knorpel | 18.00 gr Nitritpökelsalz | |
| 8.00 kg Salami | | |
| 100.00 kg Gesamt Masse | | |

Verarbeitung:

- Schweinefleisch mager mit der entsprechenden Menge christl Elconto und Nitritpökelsalz (20gr.) vorsalzen, über Nacht im Kühlraum abstellen und vor Verarbeitung durch die 4 mm Scheibe wölfen. Das gut gekühlte Rind- und Schweinefleisch mit christl Backofenleberkäs Combi kurz ankuttern.
- Im Schnellgang 1/2 der Schüttung und das Nitritpökelsalz zugeben.
- Masse bis ca. 4°C feinkuttern.
- Backen bzw. Rückenspeck zugeben und emulgieren lassen (ca. 12-14°C).
- Restliche Schüttung zugeben und fertig kuttern bis Endtemperatur ca. 10°C.
(Das Eis - Wasserverhältnis sollte sich nach dem gekühlten Material sowie der Geschwindigkeit der Maschine richten. Durch zu große Kälte bedingte zu lange Kutterzeiten beeinträchtigen die Festigkeit und den Biss. Diese Temperaturangaben sind Richtwerte).
- Jalapenoflocken und den abgeschwemmten und abgetrockneten Grünen Pfeffer ca. 10 Runden einkuttern, sowie vorzerkleinerten Räucherbauch und Salami auf gewünschte Körnung (2 - 3 mm) kuttern und das vorgesalzene, 4 mm gewolfte Einlagefleisch ca. 2 Runden einschneiden, danach gut durchmischen.
- Fertige Masse ohne Haut über Füllrohr (cal. 20 - 24) direkt auf dem Schlesinger zu ca. 50 gr. Portionen oder ca. 10 cm Länge ausstoßen, mit dem Schlesinger am Rohrende abtrennen, auf Gitterroste oder Backbleche geben und mit Pfeffergrieß schwarz gleichmäßig bestreuen.
 - Röten bei 60°C 10 Min.
 - Brühen bei 78°C 15 Min.
 - Braten bei 150°C 10 Min. bzw. bis zur gewünschten Farbe.
- Bei Raumtemperatur auskühlen lassen und anschließend im Kühlraum gut durchkühlen.

160201 HS

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.