



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Chilli Bratwurst fein - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
100.00 kg Kalbsbrät	5.00 gr Chilli geschrotet ohne Saat	185009

---

### 100.00 kg Brätmasse

#### Verarbeitung:

- Kalbsbrät in den Kutter geben.
- Chilli geschrotet ins Kalbsbrät einkuttern.
- Kutterdeckel abkratzen und noch einige Runden laufen lassen.
  
- In entsprechende Därme füllen.
- Brühen bis die 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.