



Fachberatung – Rezeptdienst

Chillini - CH

| Material: | Zutaten/ Kg: | Art. Nr. |
|--|---------------------------------------|----------|
| 45.00 kg Schweinefleisch (- 4°C) | 22.00 gr Cacciatore mE - Rohstart - R | 243076 |
| 20.00 kg Kuhfleisch (- 4°C) | 0.50 gr Start RS II | 146003 |
| 25.00 kg Rückenspeck gefroren (- 18°C) | 3.00 gr Chillies geschrotet | 185009 |
| 10.00 kg Rindshackfleisch 3mm (2°C) | | |
| | 26.00 gr Nitritpökelsalz | |

100.00 kg Rohwurstmasse

Verarbeitung:

- Fleisch gefroren, schneidfähig aufgetaut einige Runden zerkleinern.
- Gewürze u. Starterkulturen begeben und auf eine grobe Körnung laufen lassen.
- Speck gefroren minus 18°C begeben und auf gewünschte Körnung laufen lassen.
- Gegen Ende des Kutters Rindfleisch 3 mm und Nitrtsalz begeben und fertig kuttern.
- In Schafsaitle Kal. 28/30 füllen.

Reifung:

- Nach der Produktion 1 Tag bei 8 - 14°C anklimateieren.
- Schwitzen 1 Tag je nach Temperatur bei 20 - 24°C bis der Kern ca. 22°C erreicht hat.
- Röten lassen bei 8 - 14°C ca 1 Tag je nach Temperatur, bis die Stabilität eintritt.
- Die Chillini über Nacht aufhängen und anklimateieren lassen.
- Je nach Rauchanlage die Chillini trocknen und räuchern.

160305 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.