



Fachberatung – Rezeptdienst

Feuerteufel - CH

Material:	Zutaten/ Kg:	Art. Nr.
100.00 kg Wienerlibrät	15.00 gr Chillimix - Pikant	261080
	2.00 gr Chilli geschrotet ohne Saat	185009

100.00 kg Brätmasse

Verarbeitung:

- Wienerlibrät in den Kutter geben.
- Chillimix Pikant und Chilli geschrotet ins Wienerlibrät einkuttern.
- Kutterdeckel abkratzen und noch einige Runden laufen lassen.

- In entsprechende Därme füllen.
- Trocknen und räuchern.
- 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.