



## Fachberatung – Rezeptdienst

# Käsegriller - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
15.00 kg Rindfleisch II	6.00 gr Biss - P Universal	214024
7.00 kg Eis / Wasser	6 gr für Vorblitz + 6 gr für Einlagefl.	
Einlagefleisch	7.00 gr Käsekrainer Würzung	211017
50.00 kg Schweinefleisch II	2.00 gr Knoblauchgranulat	185021
8.00 kg Halsspeck		
20.00 kg Emmentaler gewürfelt	20.00 gr Nitritpökelsalz	

**100.00 kg Gesamt Masse**

### Verarbeitung:

- Am Vortag Einlagefleisch mit NPS und Biss - P Universal mischen und 5mm scheffeln, etwas durchkneten und über Nacht im Kühlraum röten lassen.
- Aus Rindfleisch II und Eiswasser mit Biss - P Universal und NPS ein gut bindendes Brät herstellen Maximal 8°C .
- Käsekrainerwürzung einkuttern.
- Käse auf gewünschte Körnung einkuttern.
- Einlagefleisch dazu kneten.
- In entsprechende Schweinedärme Kal. 28/30 füllen.
- Röten, trocknen und bei 68°C bis zur gewünschten Farbe heiss räuchern.
- Brühen bei max. 78°C bis Kerntemperatur 72°C erreicht.
- Gut abkühlen oder Duschen.

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.