



Fachberatung – Rezeptdienst

Käsegriller mit Chilli - 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 Käsekraimer Würzung	211017
50.00 kg Schweinefleisch II	2.00 gr Chillex	110013
8.00 kg Halsspeck	3.00 gr Chillies geschrotet ohne Saat	185009
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 .
- Käsekraimerwürzung, Chillex und Chilli geschrotet einkuttern.
- Käse auf gewünschte Körnung einschneiden.
- 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.

160404 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.