



Fachberatung – Rezeptdienst

Mexikaner Griller - CH

Material:	Zutaten/Kg:	Art. Nr.
18.00 kg Rindfleisch II	12.00 gr Schweinswürstli Combi nur Vorblitz	212052
9.00 kg Eis / Wasser	4.00 gr Chriphos - K für Einlagefleisch	190151
Einlagefleisch	15.00 gr Chillimix - Pikant	261080
53.00 kg Schweinefleisch I	3.00 gr Jalapenoflocken grün	185195
20.00 kg Halsspeck		
	20.00 gr Nitritpökelsalz für Einlage + Vorblitz	

100.00 kg Gesamt Masse

Verarbeitung:

- Am Vortag Einlagefleisch mit NPS und Chriphos - K mischen und 5mm scheffeln, etwas durchkneten und über Nacht im Kühlraum röten lassen.
- Aus Rindfleisch II und Eiswasser mit Schweinswürstli Combi und NPS ein gut bindendes Brät herstellen Maximal 8°C .
- Chillimix und Jalapenoflocken einkuttern.
- Einlagefleisch dazu kneten.
- In Schweinedärme Kal. 26/28 füllen.
- Röten, trocknen und räuchern.
- Brühen bis Kerntemperatur 70°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.