

Fachberatung – Rezeptdienst

Wildpfeffer – Profi

Material:

20,0 kg	Wildfleisch gewürfelt (Hirsch, Reh, Gams) gebeizt
10,0 kg	Wildpfeffersauce
30,0 kg	Gesamt

Zutaten/Kilo Wildpfeffersauce:

7,00 kg	Wasser
2,00 kg	Wildpfeffersauce Profi (Art. Nr. 253032)
0,03 kg	Rotweinessig
0,50 kg	Holundergelee nach Geschmack
1,00 kg	Rotwein oder Beize aufgekocht oder gesiebt
10,53 Kg	Gesamt

Verarbeitung:

Fleisch ca. 8-14 Tage gekühlt in Beize einlegen

Zutaten / Kilo Fleischbeize:

9,00 kg	Rotwein
1,00 kg	Rotweinessig
0,10 kg	christl-Beizgewürz fein (Art. Nr. 261049)
10,10 kg	Gesamt

christl – Wildpfeffersauce Profi in Wasser und Rotwein oder Beize einrühren anschließend Essig dazugeben und ca. 1 Stunde stehen lassen
Wildfleisch und Sauce zusammenmischen und in ChriSafe – Därme füllen
ca. 6-8 Stunden bei 73°C kochen

Dieses Gericht kann natürlich auch offen in der Pfanne gekocht werden.

pf-091102

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.