



Rezeptur für 10 kg Chili-Beißer

60 % Schweineschulter/Schweinenacken

40 % Schweinebauch

Nachdem wir die gewünschte Menge Rohmasse zusammengestellt haben, wird diese mit unserer Komplettmischung „Pikante-Pfefferbeißer“ vermengt und durch die 3–4-mm-Scheibe gewolft. Die Rohmasse wird nun durchgemengt, bis eine gute Bindung entsteht. Nun wird die Rohmasse in 22/24 oder 24/26 Saitlinge gefüllt und bei 20/22 °C gut 24 Std umröten und trocknen lassen. Dann werden die Pfefferbeißer bei 20/22°C über Buchenrauch geräuchert. Nach dem Räuchern die Pfefferbeißer etwas aushängen lassen und dann genießen.

Unsere Rezepte und Empfehlungen basieren auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.

Gewürzwerkstatt Geiler Schmacko