



Hausmacher Chili-Beißer

Rezeptur für 10 kg Chili-Beißer

6Kg Schweineschulter/Schweinenacken

4 Kg Schweinebauch

Nachdem wir die gewünschte Menge Rohmasse zusammengestellt haben, wird diese mit unserer Komplettmischung Chili-Beißer gewürzt vermischt und durch die 3–4 mm-Scheibe gewolft. Die Rohmasse wird nun durchgemengt, bis eine gute Bindung entsteht. Nun wird das Wurstbrät in 24/26 oder 28/30 Schaf- Saitlinge gefüllt oder Därme Ihrer Wahl und bei 20/22 °C gut 24 Std. umröten und trocknen lassen. Dann werden die Chili-Beißer bei 20/22°C über Buchenrauch geräuchert, oder mit Räuchermehl Ihrer Wahl. Nach dem Räuchern die Chili-Beißer etwas aushängen lassen und dann genießen.

Unsere Empfehlungen basieren auf eigenen Erfahrungen, ohne jedwede Haftung.