



Pikante-Pfefferbeißer

Rezeptur für 10 kg Pfefferbeißer

6 Kg Schweineschulter/Schweinenacken

4 Kg Schweinebauch

Nachdem Sie die gewünschte Menge Rohmasse zusammengestellt haben, wird diese mit unserer Komplettmischung „Pikante-Pfefferbeißer 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 Saitlinge gefüllt und bei 20/22 °C gut 24 Std. umröten und trocknen lassen. Dann werden die Pfefferbeißer bei 20/22°C über Buchenrauch oder Räuchermehl Ihrer Wahl geräuchert. Nach dem Räuchern die Pfefferbeißer etwas aushängen lassen und dann genießen.

Unsere Empfehlungen basieren auf eigenen Erfahrungen ohne jedwede Haftung.