



RODIZIO GRILLER

Ausgangsmaterial

49.000 kg	Schweinefleisch S II 3mm
40.000 kg	Schweinebauchabschnitte S IV 3mm
10.000 kg	Eiswasser
1.000 kg	Brandy
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

18 g	Speisesalz	
23 g	Bratwurst Rodizio.....	Art.-Nr. 11006

Arbeitsanleitung

1. Das gut gekühlte Schweinefleisch S II in den Kutter geben und im Mischgang mit den gesamten Zutaten und dem Wasser mischen.
2. Die leicht angefrorenen und gewolften Schweinebauchabschnitte mit dem Brandy mischen bis eine bindige Masse entsteht.
3. In die vorbereiteten Därme (Saitling Kal.24–26) füllen und wie gewohnt weiter behandeln.

Zubereitung

Mit wenig Fett langsam in der Pfanne braten oder auf dem Grill bei mittlerer Hitze langsam grillen, nicht zu häufig wenden.

Bemerkung

Dazu empfehlen wir Backofengemüse, Dip Saucen und Kartoffeln