PARTYSPIESS MEXICAN CHILI

Ausgangsmaterial

0.900 kg	Hackfleisch gemischt
0.050 kg	Wasser
0.025 kg	Mais abgetropft (Dose)
0.025 kg	Peperoni / Paprika gewürfelt
1.000 kg	**Gesamtmasse**

Hilfsmaterial (gemäss Sortiment länderspezifisch)

Partyspiess-Set 170 mm
Alu-Schale 142 mm

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

30 g	Quickburger	Art.-Nr. 1755
6 g	Chili gemahlen	Art.-Nr. 6008
4 g	Paprikaextrakt Pulver	Art.-Nr. 6274

Arbeitsanleitung

1. Das Hackfleisch und Wasser in ein geeignetes Gefäss geben.
2. Quickburger Mischung, Chili und das Paprikaextrakt zugeben und für ca. 10 Min. kneten, bis eine kompakte, homogene Masse entsteht.
3. Aus der Masse ca. 3 cm dicke Burger ausformen mit einem Durchmesser von ca. 10 cm.
4. Die Burger übereinander auf den Spiess schichten.
5. Den fertigen Spiess satt mit Frischhaltefolie einwickeln, in Form bringen und gekühlt oder tiefgekühlt lagern.

Zubereitung (Backofen)

1. Den Spiess in die dafür vorgesehene Schale stellen und im Backofen bei Umluft, 140 °C für ca. 1,5 Stunden Garen (oder im Kugelgrill bis eine Kerntemperatur von 65°C erreicht ist).
2. Danach noch ca. 15 min bei 220°C nachbacken, um etwas Farbe zu bekommen.
3. Nun das Fleisch in dünnen Scheiben vom Spiess schneiden und wie gewünscht anrichten.

Bemerkung

Bei TK Ware, den Spiess über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und danach vorgehen, wie oben beschrieben.
Bei Verwendung in gefrorenem Zustand sind die Garzeiten entsprechend anzupassen.

Vorschlag: 1 Stunde 120°C, dann auf 140°C erhöhen, für ca. 1,5 Stunden bis Kerntemperatur 68°C.
Danach für 15 min. 220°C um entsprechende Farbe zu erreichen.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.

pacovis