Rezept des Monats: Grillkäse-Taler mariniert

Selbst gemachter Grillkäse ist schnell produziert – und wird Ihre Kundschaft beeindrucken.

© Beigestellt

GRILLKÄSE-TALER MARINIERT

Selbst gemachter Grillkäse ist schnell produziert – und wird Ihre Kundschaft beeindrucken.

Die Grillsaison lockt mit einer bunten Vielfalt an Köstlichkeiten. Neben Fleisch, Würstchen und Gemüse hat auch würziger Grillkäse seinen festen Platz auf dem Rost. Hersteller profitieren von einem breiten Sortiment rund ums Barbecue. Wer Grillkäse selbst herstellt, hat den Geschmack in der Hand. Verschiedene Varianten können leicht durch Hinzufügen von Gewürzen und Kräutern hergestellt werden. Auch mit Marinaden, Panaden oder einem Gewürz- oder Kräutermantel rund um den Käse lässt es sich optisch und geschmacklich punkten. Tipp: Die WIBERG Deco Quick® Gewürzumhüllungen veredeln Grillkäse zuverlässig und gelingsicher.

Fotos: Frutarom

Verarbeitung

- Käse im Kutter vorgranulieren (3–5 mm)
- Wasser und Eis bei mittlerer Drehzahl langsam zugeben
- Optimizer Grillkäse zugeben und bei mittlerer Drehzahl bis 10 °C kuttern
- Speiseöl langsam bei hoher Drehzahl zugeben und die Masse bis max. 20 °C kuttern
- Masse in WI-BAR® Wursthüllen füllen und bei 78 °C auf 72 °C Kerntemperatur brühen
- schnellstmöglich auskühlen
- vor dem Anschnitt 24 Stunden im Kühlraum lagern
- in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit Primobel Italia beidseitig bestreichen

Material
65,00 kg Hartkäse (Gouda, Emmentaler)
5,00 kg Speiseöl
20,00 kg Trinkwasser
10,00 kg Eis

Zutaten pro kg
65 g Optimizer Grillkäse, Art.-Nr.: 281848

Zutaten
Primobel Italia, Art.-Nr.: 259059

Wursthülle
Unbedruckt NK 60/50 WI-BAR®-S braun, Art.-Nr.: 530370

Zubereitung
Grill: ca. 5–6 Minuten
Pfanne: ca. 3–4 Minuten

Hier können Sie das Rezept als PDF downloaden (einfach auf das Bild klicken.)

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at