



REZEPT DES MONATS powered by

WIBERG GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

# 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® Gewürzhüllungen veredeln Grillkäse zuverlässig und gelingsicher.

### 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