



Rezept **des Monats** powered by

**WIBERG** GEWÜRZMÜHLE NESSE *Gewürzmüller*

  
**NovaTaste**

# GRILLKÄSE-TALER

Ob am Spieß, als Hauptspeise oder Beilage: Wo gegrillt wird, darf Käse nicht fehlen. Doch der Käse bereichert nicht nur Grillabende. Auch in der Pfanne gebraten, etwa zu Salat oder Ofengemüse sowie in Form von BBQ-Käsesticks im Speckmantel oder panierten Chili Cheese Balls, bringt er Geschmack und Abwechslung auf die Teller.

Sämtliche Grillkäsevarianten lassen sich mit Optimizer Grillkäse unkompliziert herstellen. Idealer Biss und feste Konsistenz sind damit garantiert. Aus Käse, Öl, Wasser und Optimizer Grillkäse entsteht herzhafter Genuss für den Rost.

Vorteile sind neben der einfachen Herstellung auch die zahlreichen Möglichkeiten, das Endprodukt nach persönlichem Geschmack zu verfeinern und dem Käse eine individuelle Note zu geben. Denn verschiedene Varianten können leicht durch Hinzufügen von Gewürzen und Kräutern geschaffen werden. Auch mit Marinaden, Panaden oder einem Gewürz- oder Kräutermantel rund um den Käse lässt es sich optisch und geschmacklich punkten. ■

## 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 küttern.
- Speiseöl langsam bei hoher Drehzahl zugeben und die Masse bis max. 20°C küttern.
- 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.

## 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

## Wursthülle

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

## Zubereitung

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