

Putengriller

Kategorien: Metzgerei, Geflügel

Zutaten für: 1 Kg

400	Gramm	Putenbrust
400	Gramm	Putenkeulenfleisch
200	Gramm	Geflügelhaut und- Fett Gewürz pro kg
20	Gramm	Nitritpökelsalz
3	Gramm	Pfeffer
1	Gramm	Macis oder Muskat
2	Gramm	Koriander
1/2	Gramm	Piment
1/4	Gramm	Kardamom
3	Gramm	KHM
2-3	Gramm	Frisch geh. Petersilie und Bärlauch nach Geschmack

Anleitung:

Das gesamte Fleisch mit Salz, KHM und Gewürzen mischen, 1/3 der Putenbrust durch die 2 mm Scheibe, den Rest, das Keulenfleisch, Fett und Haut durch die 4,5 mm Scheibe lassen und unter Zugabe von etwas Eiswasser (gefrorene Brühe) gründlich mischen (verreiben). In enge Saitlinge füllen und in der gewünschten Länge abdrehen.

Quelle:

Aus der Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*22.02.2013
von Konrad Heizmann