

Cabanossi-Rezept vom Pepi

Anfrierern:

18 Kilo Rindfleisch

20 Kilo Schweinefleischabschnitte (70/30)

Mit 3 – 4 er Loch wolfen

Pöckelsalz lt Angabe

Cabanossi Gewürz Wiberg + 20 Prozent lt. Wiegeangaben

Paprikaflocken, Chilies

1 Tag hängen zum Umröten

Bei 25-30 Grad 2 – 4 mal selchen