

Grundrezepte für Boilie-Mischungen

- a) 50 % Grieß, 30 % Sojamehl, 20 % Maismehl
- b) 40 % Erdnussmehl, 20 % Natrium-Caseinat, 10 % Soja-Extrakt (Soja-Isolat), 10 % Sojamehl, 20 % Grieß
- c) 40 % Casein, 30 % Milcheiweiß (Lactalbumin), 20 % Natrium-Caseinat, 10 % Weizenkleber (Glutenmehl)
- d) 35 % Casein, 25 % Milcheiweiß, 20 % Weizenkeimmehl, 10 % Grieß, 10 % Sojamehl

Dazu jeweils Farbstoffe, Süßmittel und Geschmackszusätze. Bitte sparsam verwenden! Für ca. 500 g Teig nur jeweils 5 ml flüssige Zusätze bzw. 2 Teelöffel Pulver. Eine 500 g-Teigmischung ergeben 200 bis 300 Boilies. Zu jedem Teig gehören 6 rohe Eier.

Alle oben angeführten Teige sind für sinkende Boilies geeignet.

Für schwimmende Boilies benötigt man 12 Eier (bei 500 g Teig) und zwei Teelöffel Backpulver.

Die sonstige Zusammensetzung:

40 % Natrium-Caseinat, 20 % Milcheiweiß, 20 % Weizenkeimmehl, 10 % Sojamehl, 10 % Grieß

Alle Zutaten sind im Fachhandel oder auch online erhältlich.

Einige Grundregeln:

Casein ist schwer. Es sollte nie mehr als die Hälfte eines Teiges ausmachen. Sojamehl besitzt zwar einen hohen Proteingehalt, aber wenig Bindekraft. Nie mehr als ein Drittel benutzen. Grieß besitzt keinen hohen Nährwert, es dient aber als wichtiges Bindemittel.

Wie Boilies hergestellt werden, finden Sie in folgendem Film

<https://youtu.be/jfT40IYdzo0?list=PL59113994A1339A7A>

oder ganz bequem den QR-Code mit dem Smartphone einscannen:



Wir wünschen viel Spaß beim Nachmachen sowie viel Petri Heil auf kapitale Karpfen!