



# BUNTE SCHINKENSÜLZE

## Ausgangsmaterial

50.000	kg	Kochschinken
5.000	kg	Essiggurken
5.000	kg	Maiskölblle eingelegt
40.000	kg	Aspikaufguss
<b>100.000</b>	<b>kg</b>	

## Hilfsmaterial

Därme, Becher, Formen .....  
Dekormischungen nach eigenem Geschmack

## Gewürze und Zutaten für 40 Kilogramm Aspikaufguss

34.800	kg	Wasser	
1.000	kg	Essig 5%ig	
4.000	kg	Sulzaspik ff hell	Art.-Nr. 2300
0.200	kg	Speisesalz	
<b>40.000</b>	<b>kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>	

## Arbeitsanleitung

1. Den Schinken und das Sauergemüse in Würfel mit 5 mm Kantenlänge schneiden und mit heissem Wasser abspülen.
2. Das Wasser für den Aspikaufguss aufkochen und das Aspikpulver rückstandslos einmischen, mit dem Essig und dem Speisesalz abschmecken.
3. Mit dem Aspik und einer Dekormischung einen Spiegel in die Formen oder Becher giessen und abkühlen.
4. Die vorgemischten Schinkenwürfel und Sauergemüse in die Formen einwiegen und mit dem Aspikaufguss auffüllen.
5. Mit einer Folie abdecken und durchkühlen.
6. Nach dem Auskühlen in Aufschnittscheiben oder Portionen in den Verkauf bringen.

## Bemerkung, Variante

Der Aspikaufguss kann auch mit Weisswein oder Zitronensaft abgeschmeckt werden. Als Gemüseanteil können auch TK Gemüse eingesetzt werden (Broccoli, Romanesko, Mischgemüse, Brunoise 4-fach) oder anderes Sauergemüse.