



BUNTE WURSTSÜLZE

Ausgangsmaterial

50.000 kg	Lyoner oder Fleischkäse ohne Kruste
5.000 kg	Essiggurken
5.000 kg	Maisköblle eingelegt
40.000 kg	Aspikaufguss
100.000 kg	

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	
40.000 kg	Gesamtmasse	

Arbeitsanleitung

1. Die Wurst und das Sauergemüse in dünne Julienne 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 Wurststreifen 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).