



KALBSZUNGE IN ROTWEINSÜLZE

Ausgangsmaterial

52.000 kg	Kalbszungen gepökelt, gekocht und geschält gewürfelt 1 x 1 cm
40.000 kg	Rotweinaspik
4.000 kg	Cornichons gewürfelt
4.000 kg	Silberzwiebeln
100.000 kg	Gesamtmasse

Gewürze und Zutaten für 40 Kilogramm Aspik

8.000 kg	Rotwein	
24.200 kg	Wasser aufgekocht 90 °C	
4.800 kg	Sulzaspik.....	Art.-Nr. G043
3.000 kg	Rotweinessig 5 % Säure	
40.000 kg	Fertiges Aspik	

Hilfsmaterial

Sterildärme im gewünschten Kaliber

Arbeitsanleitung

1. Das Wasser für das Aspik aufkochen und das Sulzaspik rückstandslos auflösen.
2. Die restlichen Zutaten für das Aspik dazu mischen und immer wieder mit dem Schwingbesen rühren bis das Aspik eine Temperatur von ca. 50 °C erreicht hat.
3. Die vorbereiteten Festbestandteile mit heissem Wasser gut abspülen, damit die Zungenwürfel fettfrei sind.
4. Die gemischten Festbestandteile 60 % in die vorbereiteten Sterildärme einfüllen.
5. Das abgekühlte Rotweinaspik 40 % dazu wiegen und durch mehrmaliges schütteln entlüften, danach den Darm verschliessen.
6. Im Kessel bei 80 °C nachpasteurisieren, Kal. 60 für 60 Minuten.
7. Danach im Eiswasser unter ständiger Bewegung abkühlen.
8. Die abgekühlten Därme zum Durchkühlen aufhängen, damit sich Luft und verbleibendes Fett im oberen Wurstzipfel absetzen kann.
9. Weiterverarbeiten wie gewünscht.

Bemerkung, Variante

Wenn das Rotweinaspik zu blass ist, kann mit Holundersaft die Farbe eingestellt werden.