



# RINDERBRUST IN RAHM- MEERRETTICH GELEE

## Ausgangsmaterial

55.000 kg	Rinderbrust gepökelt oder Siedfleisch weich gekocht
45.000 kg	Meerrettich Aspik
<b>100.000 kg</b>	<b>Gesamtmenge</b>

## Gewürze und Zutaten für 45 Kilogramm Meerrettichaspik

29.500 kg	Kochendes Wasser	
5.000 kg	Sulzaspik ff hell	Art.-Nr.2300
5.000 kg	Rahm	
5.000 kg	Tafelmeerrettich	
0.500 kg	Speisesalz	
<b>45.000 kg</b>	<b>Gesamtmasse</b>	

## Arbeitsanleitung

1. Die gepökelte und vorgekochte Rinderbrust in Würfel mit 5 mm Kantenlänge schneiden und mit heissem Wasser gut abspülen.
2. Das Wasser für den Aspik aufkochen und das Sulzaspik rückstandslos einrühren.
3. Nach dem Abkühlen auf ca. 50 °C zuerst den Meerrettich und danach den Rahm kräftig einmischen.
4. In die Formen mit dem Meerrettichaspik einen Spiegel eingiessen erkalten lassen.
5. Die Rinderbrustwürfel einwiegen und danach das anteilige Meerrettichaspik mit einer Folie bedecken und im Kühlhaus durchkühlen lassen.
6. Nach dem Ausformen kann die Meerrettichsülze in Portionen oder als Aufschnitt verpackt und verkauft werden.

## Bemerkung, Variante

Zu den Rindfleischwürfeln kann auch 10 % Broccoli oder Essiggurken gemischt werden. Das Aspik sollte dann etwas kräftiger werden. Das gleiche Produkt kann auch in Portionsbecher oder Sterildärme abgefüllt werden.