

Schweizer Wurstsalat

Die typische
schweizer-Art!



Grundmasse

7.00	kg	Lyoner, Scheiben
3.00	kg	Emmentaler, Würfel
1.00	kg	Zwiebeln, Ringe blanchiert
3.00	kg	Salatdressing I oder II (siehe unten)
14.00	kg	Wurstsalat fixfertig

Dressing I - Gewürze und Zutaten

0.450 g Tafelessig
 1.950 g Wasser
 0.150 g Streumix Salatsauce Art.-Nr. 29072
 0.450 g Rapsöl

oder

Dressing II - Gewürze und Zutaten

0.450 g Aceto bianco
 1.900 g Wasser
 0.150 g Senf
 0.050 g Zucker
 0.150 g Streumix Salatsauce Art.-Nr. 29072
 0.300 g Rapsöl

Arbeitsanleitung

1. Tafelessig, Wasser, Senf, Zucker und Streumix Salatsauce Wurstsalat mit dem Stabmixer ca. 45 Sekunden aufmischen, das Rapsöl dazu giessen und nochmals ca. 15 Sekunden aufmischen.
2. Die Lyoner, Emmentaler und die blanchierten Zwiebelringe vormischen und das Salatdressing dazu giessen.
3. Alle Zutaten durchmischen, in einer Salatschüssel anrichten oder in eine Verkaufspackung abfüllen und versiegeln.
4. Mit der entsprechenden Deklaration in den Verkauf bringen.

Zubereitungshinweis

Es können weitere Zutaten beigemischt werden, z.B. Essiggurken, Paprika, Salatgurke, Maiskörner usw.

Das Rezept entspricht dem aktuellen technischen Stand. Die aktuellen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sind durch den Rezeptanwender selbstverantwortlich zu prüfen.