

Sülzen

Tauchen Sie ein in die kulinarische Welt der Sülzen! Ob mit Gemüse, Fleisch oder einer Kombination aus beidem – die Variationsmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Füllen sie die Masse entweder in Wurstdärme, oder entscheiden Sie sich für die elegante eckige Form, die in Schalen geschichtet wird. Die individuell anpassbare Herstellung bietet Ihnen eine unvergleichliche Vielseitigkeit und garantiert Gaumenfreuden für jeden Geschmack - ebenso sind Sülzen ein farbenfroher Anblick in der Theke!

PRINZENSCHMAUS KOMPLETT-PRÄPARAT MIT WÜRZUNG & ASPIK | M2662 15

Zugabe: **350 g/kg** | 1,15 g im Beutel

WÜRZ-ASPIK | M3500 15

Zugabe: **135 g/kg** | 2 kg im Beutel

PRODUKT DES MONATS



SÜLZEN MIT FLEISCH ODER GEMÜSE

ZUTATEN | ASPIKMASSE:

1 l Wasser
150 g Würz-Aspik | M3500

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Das Pulver in 1/3 der kalten Wassermenge einrühren und vorquellen lassen. Heißes Wasser zugeben und erhitzen bis sich das Aspik klar gelöst hat. Nicht aufkochen lassen.

ZUTATEN | SCHINKENSÜLZE / GEMÜSESÜLZE:

6 kg Schinkenwürfel oder Mixed Pickles
4 kg Aspikmasse

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Die Schinkenwürfel oder das Sauergemüse heiß abspülen, gut abtropfen lassen und mit der Aspikmasse vermengen. Nach Wunsch mit weißem Pfeffer und etwas Geschmacksveredler abschmecken.

In Därme Kal. 90 füllen und bei 75 °C ca. 90 Minuten nachbrühen. Alternativ in Kunststoffdärme Kal. 120 füllen, in Formen pressen und 2 Stunden bei 75 °C nachbrühen. Nur kurz im Wasserbad kühlen und anschließend im Kühlhaus erschütterungsfrei durchkühlen.



PRINZENSCHMAUS

ZUTATEN:

57 kg S-Schulter gepökelt gegart
3 kg Gewürzgurken
32 kg Wasser
11,5 kg Prinzenschmaus Komplett-Präparat mit Würzung & Aspik | M2662

HERSTELLUNGSEMPFEHLUNG:

Das verwendete Pökelfleisch sollte weichgekocht sein. Das gegarte Fleisch in feine Streifen reißen, dies kann über die Förderschnecke des Fleischwolfes gemacht werden (2 x durch die Schnecke wölfen - ohne Scheiben/Messer). Die Gewürzgurken klein schneiden.

Den Prinzenschmaus Compound in heißem Wasser (80 °C -90 °C) einrühren und gut auflösen (*nicht kochen!*). Fleisch und Gewürzgurken anteilig in Därme füllen. Mit der passenden Menge Aspicklösung aufgießen. Die gefüllten Würste im Kaliber 90 bei 78 °C ca. 80 Minuten pasteurisieren. Alternativ kann das gerissene Fleisch auch in Schalen gelegt werden, die dann mit der Prinzenschmaus-Lösung aufgegossen werden. Anschließend noch einen beliebigen Spiegel legen.

Mehr Produkte
& Infos gibt es
hier:

