

**PRODUKT DES MONATS****WÜRZKLAR 240 GELATINE**

Ein echter Klassiker, der zu Unrecht in manchen Regionen in Vergessenheit geraten ist, ist die Sülze. Die erfrischende Wurstspezialität ist besonders leicht und reich an Eiweiß. Daher sind Aspik und Sülzen in puncto bewusste Ernährung eine gute Wahl, die bei keiner Brotzeit fehlen dürfen. Würzklar 240 ist ein Komplettpräparat mit Gelatine, Würzung und leichter Säurenote zur Herstellung von kristallklaren, maschinenschnittfesten Aspik- und Sülz-Spezialitäten. 240 bezeichnet den Bloomwert, also die Gelierkraft der Würzklar-Zubereitung.

GELANTINE**159090 WÜRZKLAR 240 GELATINE PRÄP. M. WÜRZUNG**Gebinde 15 | 1 kg im Schlauchbeutel
Zugabe: 150-200 g / L

DE

Nikolaus-Kopernikus-Straße 1 • D-55129 Mainz
Tel: +49 6131 58360 • Fax: +49 6131 583658
E-Mail: moguntia@moguntia.dewww.moguntia.com

A

Perlmooserstraße 19 • A-6322 Kirchbichl
Tel: +43 5332 85550 992 • Fax: +43 5332 85550 35
E-Mail: moguntia@moguntia.at



FRÜHSTÜCKSFLEISCH (METT IN ASPIK)

ZUTATEN:

10 kg S II/III Schweineschulter schier, mager, ohne Eisbein
3 kg Wasser, heiß ca. 80°C
975 g **I59090** Würzklar 240 Gelatine Präp. m. Würzung
150 g **I13700** ROWUNIT® Westfälische Mettwurst
234 g Nitritpökelsalz

ZUBEREITUNG:

1. Das Fleisch mit dem Nitritpökelsalz und ROWUNIT® Westfälische Mettwurst vermengen, dann durch die 3 mm Scheibe wolfen.
2. Das Würzklar 240 im heißen Wasser (80°C) mit einem Schneebesen auflösen, anschließend gründlich mit dem Fleisch vermengen.
3. In Formen füllen und im Backofen bei ca. 130°C bis zu einer Kerntemperatur von 72°C ausbacken.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG:

Die Formen ins Kühlhaus stellen (mindestens 6 Stunden nicht mehr bewegen) und über Nacht auskühlen lassen.

ASIA SÜLZE

ZUTATEN:

4 kg Hähnchenbrustfilet
600 g Ananas Konserve abgetropft
600 g Mango Konserve abgetropft
800 g **I59090** Würzklar 240 Gelatine Präp. m. Würzung
1,4 kg Maracujasaft
400 g Ananassaft
2 kg Wasser, heiß ca 80°C

ZUBEREITUNG:

1. Die Hähnchenbrust ganz im Kombidämpfer oder im Topf mit Wasser (Wasser leicht salzen) bei **140°C ca. 45 Min.** vorgaren.
2. Kalt werden lassen. Die Hähnchenbrust in **ca. 2 cm** dicke längliche Streifen schneiden. Ananas (Saft aufheben) und Mango aus den Konserven nehmen und in gewünschte Größe zerkleinern.
3. Die Sülzenform mit etwas von der Ananas und Mango auslegen. Die Hähnchenstreifen mit der restlichen Ananas und Mango quer abwechselnd in die Formen legen.
4. Nun die AspiKflüssigkeit zugeben, bis das gesamte Material mit der AspiKlösung bedeckt ist. Nun auskühlen lassen, kein Garen mehr nötig.

