



# BUNTE OLMA BRATWURST SÜLZE

## Ausgangsmaterial

640 g	Olma Bratwurst 1x1 cm Kantenlänge
490 g	Aspikaufguss
100 g	Mixed-Pickles gewürfelt
(1230 g	Gesamtmenge)

Kleine Förmchen nach Wahl

## Gewürze und Zutaten für den Aspikaufguss

300 g	Wasser
100 g	Aufguss von den Mixed Pickles
80 g	Sulzaspik
	Salz, Pfeffer, Macis, und Zitronensaft

## Arbeitsanleitung

1. Olma Bratwürste schälen, in Würfel schneiden und mit heissem Wasser gut abspülen.
2. Wasser für Aspikaufguss aufkochen vom Feuer nehmen und den Anteil an Sulzaspik rückstandlos auflösen.
3. Die Mixed-Pickles mit heissem Wasser abspülen und mit den Olma Bratwurstwürfeln mischen.
4. Diese Mischung in die vorbereiteten Förmchen einfüllen / wiegen.
5. Den Aspikaufguss abschmecken und dann in die Förmchen giessen / einwiegen.
6. Im Kühlschrank abkühlen lassen.

## Bemerkung

Die Sülzen mit einem Blattsalat anrichten.