

**INGREDIENSER**

5,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

5,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

1,500 kg Isvand

1,000 kg Mørkt Øl

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,100 kg Superbinder til Rullepølse og Pøsemageri

0,050 kg Ramsløg, Skåret

0,030 kg Profrisk EU

13.63 kg**GRILLPØLSE MED ØL OG RAMSLØG****Opskriftnr: 27-0395****Fremstilling**

Svine- og oksekød hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563, Superbinder til Rullepølse og Pøsemageri og isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes det hakkede svinekød, Profrisk EU og øllet.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Ramsløg tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Stoppes i svinetarme kal. 28/30 (DK99030).

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Rygning

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til en pæn gylden farve er opnået.

Kogning

Ved 80°C til en kerntemperatur på 75°C. Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Ingredienser:

Er beregnet ud fra et svind på 7,5% af det færdige produkt.

Svinekød 40%, oksekød 40%, øl (indeholder MALT) 8%, vand, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, salt, krydderier (ramsløg, peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), svineprotein, stabilisator (E 451), antioxidant (E 316, E 331, E 300), konserveringsmidler (E 262, E 250). I naturtarm.