



GRILLPØLSE MED BBQ

Opskriftnr: 27-0280

INGREDIENSER

2,500 kg Isvand
 2,000 kg Snitter u/svær
 2,000 kg Svinekød (18-20% fedt)
 1,500 kg Brystflæsk u/ben og svær
 1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)
 0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563
 0,300 kg Dekora®Marilet BBQ Ribs
 0,100 kg Nitritsalt (DK40011)
 0,030 kg Profrisk EU

10.28 kg

Fremstilling

Svine- oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Brystflæsk hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svine- og oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet, Frankfurterblanding FB nr. 563, og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter, Profrisk EU og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

Det hakkede brystflæsk og Dekora Marilet BBQ Ribs tilsættes og mixes med 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%, svinekødssnitter, oksekød 11%, vand, marinade 3% (rapsolie (delvis hærde), krydderier (tomat, røget koriander, paprika, løg, spidskommen, hvidløg), salt, sukker, karamelsukker, krydderiekstrakter), kartoffelstivelse, HVEDEMEL, salt, MÆLKEPROTEIN, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme), stabilisator (E 451), konserveringsmidler (E 262, E 250), antioxidant (E 331, E 300, E 316). I naturtarm.