

**INGREDIENSER**

11,000 kg Brystflæsk u/ben og svær

7,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

6,000 kg Isvand

5,000 kg Snitter u/svær

1,020 kg Grillpølse Frækkert FB

0,300 kg Nitritsalt (DK40011)

0,225 kg Ostindisk Karry

---

30.545 kg**GRILLPØLSE MED KARRY****Opskriftnr: 27-0414****Fremstilling**

Svinekød, snitter og brystflæsk hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven og stilles i kølerum.

Svinekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter, Nitritsalt, Grillpølse Frækkert FB og 2/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og det resterende isvand, der lynes til en god emulsion er opnået.

Ostindisk Karry og det hakkede brystflæsk tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

Sluttemperatur 12-14°C.

**Stopning**

Farsen 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 den ønskede 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%:

Svinekød 70%, vand, svinekødssnitter 11%, salt, dextrose, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), stabilisator (E 451), krydderier (chili, koriander, merian, muskatblomme, peber, gurkemeje, løg, kommen, bukkehornsfrø, ingefær, spidskommen), hydrolyseret vegetabilsk protein, tomatpulver, krydderiekstrakt, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.