

**INGREDIENSER**

3,500 kg Snitter u/svær

2,500 kg Isvand

2,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

0,850 kg Frankfurterblanding FB nr. 563

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Ostindisk Karry

0,030 kg Profrisk EU

10.06 kg**GRILLPØLSE MED OSTINDISK KARRY****Opskriftnr: 27-0419****Fremstilling**

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

Svine- og oksekødet kommes op i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter saltet og 1/3 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet fint ud tilsættes de hakkede snitter og 1/3 isvand.

Der lynes til en temperatur på 2-4°C.

Til sidst tilsættes Frankfurterblanding FB nr. 563, Profrisk EU, Ostindisk Karry og det resterende isvand.

Lynes til en sluttemperatur 12-14°C.

Ønskes pølsen mere grov, tages lidt af kødet og snitterne fra og køres i sammen med den sidste 1/3 isvand.

Stopning

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

Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

Ryging

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%:

Svinekødssnitter 32%, svinekød 27%, vand, oksekød 11%, kartoffelstivelse, HVEDEMEL, MÆLKEPROTEIN, krydderier (peber, løg, muskat, paprika, kardemomme, koriander, gurkemeje, chili, kommen, bukkehornsrør, ingefær, spidskommen), salt, stabilisator (E 451), antioxidant (E 316, E 331, E 300), konserveringsmidler (E, 262, E 250). I naturtarm. Kogt og røget.