



## GROV STEGEPØLSE MED HJORTEKØD OG TYTTEBÆR

Opskriftnr: 27-0346

### INGREDIENSER

3,600 kg Svinekød (18-20% fedt)

2,400 kg Snitter u/svær

2,000 kg Hjortekød (3-6% fedt)

2,000 kg Isvand

0,500 kg Tyttebærsyltetøj

0,150 kg Rowunit® til Bondekonens Stegepølse

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

0,080 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

---

10.9 kg

### Fremstilling

Svinekød (18-20%) og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Hjortekødet hakkes igennem 13 mm hulskiven.

Svinekød (18-20% fedt) lynes tørt nogle omgange, hvorefter Lynprofi FC 7, alt saltet, samt 3/4 af isvandet tilsættes.

Når dette er lynet til en bindefars tilsættes de hakkede snitter, Rowunit til Bondekonens Stegepølse og det resterende isvand.

Lynes til en god emulsion og den ønskede grovhed er opnået.

Hjortekødet og tyttebærsyltetøj tilsættes ved de sidste par omgange.

Sluttemperatur 12-14°C.

### Stopning

Farsen stoppes i Lammetarme kal. 22/24 (DK99033) eller anden ønsket tarm

### Tørring

Ved 50°C i ca. 30 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% af det færdige produkt.

Svinekød 41%, hjortekød 20%, svinekødssnitter 18%, vand, tyttebærsyltetøj 5%, salt, dextrose, krydderier (peber, koriander, ingefær), maltodextrin, hydrolyseret vegetabilsk protein, antioxidant (E 300, E 330, E 301), stabilisator (E 451), krydderiekstrakter. I naturtarm.