

**INGREDIENSER**

4,000 kg Svinekød (16-18% fedt)
2,000 kg Isvand
2,000 kg Oksekød (8-10% fedt)
2,000 kg Svinekød (8-10% fedt)
0,200 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)
0,180 kg Superbinder Rød
0,060 kg Thüringer Stege- & Grillpølse
0,030 kg Karry, Madras (Curry Madras)

10.47 kg

KARRYPØLSE**Opskriftnr: 27-0063****Fremstilling**

Okse- og det magre svinekød (8-10% fedt) hakkes igennem 3 mm hulskiven.

Kødet kommes op i lynhakkeren og lynes sammen med Superbinder rød, salt og isvand til en fin masse.

Krydderierne tilsættes.

Det fede svinekød hakkes igennem 12 mm hulskiven, hvorefter det kommes op i lynhakkeren og lynes indtil 3-5 mm.

Sluttemperatur 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i lamme- eller svinetarme i ønsket kaliber.

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 62%, oksekød 21%, vand, salt, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), krydderier (karry, peber, koriander, merian, chili, tomat), stabilisator (E 451), dextrose, maltodextrin, hydrolyseret vegetabilsk protein. I naturtarm.