



## GRILLPØLSE FRÆKKERT

### Opskriftnr: 27-0066

#### Fremstilling

Snitter u/svær hakkes igennem 3 mm hulskiven og stilles på køl.

Okse- og svinekødet hakkes igennem 3 mm hulskiven, og fyldes op i lynhakkeren.

Lynes tørt nogle omgange, hvorefter alt saltet, Grillpølse Frækkert FB og 3/4 af vandet tilsættes, og der laves en bindefars.

Tilsæt de hakkede snitter samt det resterende isvand.

Sluttemperatur 12-14° C.

#### Stopning

Farsen stoppes i lammetarme kal. 22/24 (DK99033).

#### Tørring

Ved 50°C i ca. 20 min.

#### Ryging

Ved 70°C i ca. 30 min. eller til den ønskede farve er opnået.

#### Kogning

Ved 80°C til en kernetemperatur 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 52%, svinekødssnitter 15%, vand, oksekød 13%, salt, dextrose, kartoffelstivelse, modificeret kartoffelstivelse (E 1412), krydderier (chili, koriander, merian, muskatblomme, peber), stabilisator (E 451), hydrolyseret vegetabilsk protein, tomatpulver, krydderiekstrakt, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.

#### INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-10% fedt)

2,500 kg Snitter u/svær

2,200 kg Isvand

1,300 kg Oksekød (8-10% fedt)

0,340 kg Grillpølse Frækkert FB

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

---

10.44 kg