



INGREDIENSER

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

3,000 kg Snitter u/svær

2,000 kg Isvand

1,000 Stk. Lammetarm 26/28 (DK99036)

1,000 kg Oksekød (8-14% fedt)

0,850 kg Wienerpølse FB uden mel og mælk

0,500 kg Rødløg, syltede, drænet

0,100 kg Nitritsalt (DK40011)

12.45 kg

GRILLPØLSE MED SYLTEDE RØDLØG

Opskriftnr: 27-0424

Fremstilling

Svinekød, oksekød og snitter hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Svine- og oksekødet fyldes i lynhakkeren og lynes tørt nogle omgange, hvorefter Nitritsalt og 1/3 af isvandet tilsættes.

Når det er lynet fint ud tilsættes Wienerpølse FB uden mel og mælk og det resterende isvand.

Der lynes til en god emulsion er opnået.

De hakkede snitter tilsættes og der lynes til den ønskede grovhed er opnået.

De drænedede syltede rødløg hakkes og tilsættes ved de sidste par omgange og mixes med til de er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur ca. 12-14°C.

Stopning

Farsen stoppes i Lammetarme kal. 26/28 (DK99036) eller anden ønsket tarm.

Tørring

Ved 45°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 47%, svinekødssnitter, vand, oksekød 9%, syltede rødløg 5%, salt, kartoffelstivelse, dextrose, kartoffelpulver, krydderier (peber, løg, paprika, muskat, kardemomme), stabilisatorer (E 451, E 407a), antioxidant (E 316), konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.