



## HOLMS GRILLPØLSE MED WHISKY

### Opskriftnr: 27-0463

#### INGREDIENSER

4,000 kg Snitter u/svær

4,000 kg Svinekød (8-14% fedt)

2,000 kg Isvand

0,120 kg Whisky

0,100 kg Sennep, Grov

0,100 kg Thüringer Stege- & Grillpølse

0,080 kg Kogesalt, fint raffineret (DK99015)

0,080 kg Nitritsalt (DK40011)

0,070 kg Lynprofi FC 7 (I09090)

---

10.55 kg

#### Fremstilling

Svinekød og snitter hakkes igennem 4,5 mm hulskiven.

Kød og snitter kommer i lynhakkeren, og der køres baglæns/mixes

Lynprofi FC 7 og alt saltet tilsættes, og isvandet tilsættes gradvist.

Når en god emulsion er opnået, tilsættes Thüringer Stege- & Grillpølse, grov sennep og whisky.

Der mixes til det er jævnt fordelt i farsen.

Sluttemperatur 12-14°C.

#### Stopning

Farsen stoppes i Lammetarm 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 51%, svinekødssnitter 31%, vand, whisky (indeholder MALT), SENNEP, salt, krydderier (peber, merian, koriander, muskat, chili, paprika), dextrose, hydrolyseret vegetabilsk protein, stabilisator (E 451), antioxidant (E 330, 301), krydderiekstrakter, konserveringsmiddel (E 250). I naturtarm.