

Vildsvine spegepølse med øl og ramsløg

Opskrift nr.:

03-0117

Råvarer:

Kg		Varenummer
8,000	Vildsvinekød, frosset	
2,000	Rygspæk, frosset	
0,600	Mørk øl	
0,100	Nitritsalt	2007
0,220	Kogesalt	2006
0,320	Westfalsk Skinkesalami	
	Krydderiblanding	6092
0,030	Ramsløg 5 mm	300165-03
0,004	Starterkultur Germet	114391
11,274	Total	

Arbejdsgang:

Det frosne vildsvinekød lynes sammen med Westfalsk Skinkesalami krydderiblanding, mørk øl og Starterkultur Germet ned til ca. 2-4 mm.

Det frosne spæk iblandes og det hele lynes ned til 1-2 mm. Salt og Ramsløg tilsættes ved de sidste omgange.

Sluttemperatur ca. 0°C.

Stopning:

Farsen stoppes straks i en røgbar tarm

Røgning:

Dag 1: Pølserne modnes på røgstænger ved 12-22°C. i 1-2 døgn.

Dag 3: Rygning modning ca. 4 døgn. Intensiv røg 6-8 timer. Til den ønskede farve og smag er opnået.

Dag 7: Eftermodning på køl ved max. 5°C.

Svind 15-20%: Når der er opnået et vægttab på min. 15-20% i forhold til pølsens vægt lige efter stopning, er pølsen klar til salg.