

Vildsvine spegepølse med hvidløg og rosmarin

Opskrift nr.:

03-0117

Råvarer:

Kg.		Varenummer
8,000	Vildsvinekød (Skalfrosset)	
2,000	Spæk (Frosset)	
0,120	Hvidløg & rosmarin pyntekrydderi	9965
0,200	Kogesalt	2006
0,100	Nitritsalt	2007
0,250	Combinat K6	6102
0,004	Starterkultur Germet	114391
10,674	Total	

Arbejdsgang:

Det frosne spæk kommes i lynhakkeren, køres ned til ca. 4-5 mm størrelse.

Herefter tilsættes det skalfrosne vildsvinekød, samt Starterkultur, Combinat K6 og Hvidløg & rosmarin krydderi og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

Til sidst tilsættes salt hvorefter der køres 5-8 omgange. Slut temperatur ca. 0° C

Stopning:

Farsen stoppes straks efter hakningen i de ønskede opblødte og afdrippede Faser tarme eller lignende

Modning/Rygning:

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.