

# Grillmedister med fennikel og timian

Opskrift 09-0008

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
8,000 kg.	Svinekød 14-16%	
2,000 kg.	Oksekød 18-20%	
4,000 kg.	Isvand	
<b>0,100 kg.</b>	<b>Nordisk Fennikel/Timian 350 gr. Dåse</b>	<b>5893</b>
<b><u>1,000 kg.</u></b>	<b>Grillmedister u. mel &amp; mælk</b>	<b>9901</b>
<b>15,100 kg.</b>	<b>Total</b>	

## **Arbejdsgang:**

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

1/3 af kødet lynes nogle omgange, hvorefter Grillmedister u. mel & mælk og 2/3 isvand tilsættes. Der lynes til en god binding er opnået.

Det resterende kød tilsættes sammen med resten af isvandet og Nordisk Fennikel/timian krydderi. Der køres til den ønskede grovhed er opnået.

## **Stopning:**

Farsen stoppes svinetarme kaliber 24-26 mm.

Afdrejes i passende størrelser. Pølserne hænges på røgstokke uden at berøre hinanden.

## **Kogning:**

Pølserne koges ved 80°C til en kerntemperatur på 78°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.