

# Thüringer Roastbratwurst

Opskrift 27-0129

## Råvarer:

4,000 kg.	Snitter u/svær
3,500 kg.	Svinekød
1,500 kg.	Oksekød
3,000 ltr.	Isvand
0,060 kg.	<b>Nitritsalt</b>
0,160 kg.	<b>Kogesalt</b>
0,080 kg.	<b>Thüringer roastbratwurst</b>
0,040 kg.	<b>Accoline (fosfat)</b>
<b>12,340 kg.</b>	<b>Total</b>

## Varenr.

**2007**  
**2006**  
**6084**  
**6281**



## Arbejdsgang:

Oksekød og snitter hakkes hver for sig gennem 3 mm. skiven. Flæskkødet hakkes gennem 5 mm skiven.

Af oksekødet fremstilles der en god bindefars, hvortil der tilsættes nitritsalt, kogesalt, Accoline og isvand. Snitterne kommes i og køres godt ud. Svinekødet, Thüringer roastbratwurst

Krydderiblanding kommes i, og der køres til den ønskede grovhed er opnået.

## Stopning:

Farsen stoppes i en svinetarm kaliber 28-32 mm og afdrejes i passende størrelser.

## Kogning:

Pølserne koges ved 78 °C i 20 min. Eller til en kernetemperatur på 75°C.

Derefter afkøles pølserne i koldt vand fra 65°C til 10°C på max. 3 timer.

## Oprindelse:

Thüringer pølse eller Thüringer Bratwurst på tysk er en unik pølse fra den tyske delstat Thüringen