

Leverpølse med kalv

Opskrift nr 16-0001

Råvarer:		Varenr.
5,000 kg	Fedtafpuds/snitte	
2,500 kg.	Svinelever	
1,500 kg.	Kalvekød	
0,500 kg.	Svinekød	
1,000 kg	Suppe	
0,100 kg.	Nitritsalt	2007
0,100 kg.	Salt	2006
0,100 kg.	Krydderi bl . Kalvelever pølse	6041
10,800 Kg.		

Arbejdsgang:

Svine, kalvekød og fedtafpuds koges hver for sig i ca. 30 min og hakkes igennem 3 mm skiven.

Svineleveren hakkes gennem 3 mm skiven og kommes i lynhakkeren hvor det køres fint ud sammen med salt.

Derefter kommes det kogte fedtafpuds i lever massen sammen med krydderier og det køres fint ud.

til slut kommes det kogte og hakket kød i og der køres ud til den ønskede grovhed er opnået

Farsen stoppes i okse skæver kal. 60-65mm eller i kunstarme.

Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kerne temperatur på 78°C

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

Rygning:

Røges i kold røg i ca. 1 døgn ved ca. 80-85 % luftfugtighed, hvorefter pølserne er færdige.

Tip:

Svineleveren kan udskiftes med kalvelever.