

# Lammespegepølse med Fennikel og Rosmarin

Opskrift 03-0123

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
10,000 kg.	Lammekød skal frosset	
0,100 kg.	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
0,220 kg.	<b>Kogesalt</b>	<b>2006</b>
0,250 kg.	<b>Combinat med Hvidløg</b>	<b>8041</b>
0,050 kg	<b>Fennikel</b>	<b>1025</b>
0,050 kg	<b>Rosmarin skåret</b>	<b>9930</b>
<u>0,004 kg.</u>	<b>Starterkultur Germet</b>	<b>114391</b>
<b>10,574</b>	<b>Total</b>	

## **Arbejdsgang:**

Det frosne lammekød skal køres nogle omgange i lynhakkern herefter tilsættes krydderiblanding. Der køres yderlig 8-10 omgange og til slut, tilsættes rosmarin ,fennikel og salt  
Køres 5-8 omgange slut temperatur ca. – 1°- 2° C

## **Stopning:**

Farsen stoppes straks i en røgbar tarm

## **Modning :**

Spegepølserne hænges til Modning og temperaturregulering ved 1o til 12°C til et svind på 10-12 % fra produktions vægten

## **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.