

# Krainer grillpølse

Opskrift 10-0026

## Råvarer:

3,000 kg.	Svinebov m/snitte
2,000 kg.	Oksekød 18-20%
3,000 kg.	Snitter u/svær
2,000 kg.	Isvand
<b>0,100 kg.</b>	<b>Nitritsalt</b>
<b>0,080 kg.</b>	<b>Kogesalt</b>
<b>0,060 kg.</b>	<b>Accoline (Fosfat)</b>
<b>0,100 kg.</b>	<b>Krainer Wurstschen 1kg. Pose</b>
<b>10,340</b>	<b>Total</b>

## Varenr.

**2007**  
**2006**  
**6281**  
**258547**



## Arbejdsgang:

Svinebov, snitter og oksekød hakkes hver for sig igennem 3 mm hulskiven.

Svinekødet køres sammen med salt, fosfat, isvand og krydderier til en god bindefars.

Derefter tilsættes oksekødet og til sidst de hakkede snitter og der køres til den ønsket grovhed er opnået.

## Stopning:

Farsen stoppes i lammetarme kaliber 22-24 mm eller svinetarme kaliber 24-26 mm.

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

## Tørring:

Pølserne tørres ved 65°C i ca. 20 min.

## Røgning:

Pølserne røges i varm røg ved 65-70°C i ca. 40 min eller til den ønskede farve er opnået.

## Kogning:

Pølserne koges ved 80°C til en kernetemperatur på 75°C.

Derefter afkøles pølserne fra 65°C til under 10° på max. 3 timer.