

# Plockwurst (einfach)

## Receptnummer:

030004

## Råvarer:

Kg	%		Varenummer
6,000	56,37	Oksekød II	
3,000	28,44	Spæk	
1,000	9,48	Svær	
<b>0,100</b>	<b>0,94</b>	<b>Nitritsalt</b>	<b>2007</b>
<b>0,200</b>	<b>1,88</b>	<b>Kogsalt</b>	<b>2006</b>
<b><u>0,250</u></b>	<b><u>2,37</u></b>	<b>Plockwurst</b>	
		<b>Krydderiblanding</b>	<b>6062</b>
<b><u>10,550</u></b>	<b><u>100,00</u></b>	<b>Total</b>	

## Arbejdsgang:

Sværeren koges i 20 min, hakkes gennem 3 mm skiven og fryses ved -10°C. Derefter kommer oksekød og sværeren i lynhakkeren, køres 30 omgange, tilsættes Krydderiblanding, nitrit- og kogsalt og spækket, køres 15 omgange.

## Stopning:

Farsen stoppes i kunstarme kaliber 55-60 mm og hænges til temperaturregulering i 12 timer.

## Røgning:

Pølserne røges i kold røg ved 16-20°C i 3-4 dage.