

Bierwurst

Receptnummer:

100001

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
4,000	19,18	Oksekød II, fersk	
5,000	23,97	Flæskekød II, fersk	
5,000	23,97	Spæk, fersk	
2,000	9,59	Fedtafpuds, fersk	
4,000	19,18	Isvand	
0,205	0,98	Nitritsalt	2007
0,295	1,41	Kogsalt	2006
0,300	1,44	Bierwurst	
		Krydderiblanding	6004
<u>0,060</u>	<u>0,29</u>	Farsfosfat	5028
20,860	100,01	Total	

Arbejdsgang:

Oksekød, flæskekød og fedtafpuds hakkes gennem 3 mm. skiven. Af oksekødet fremstilles der en god bindefars, hvortil nitrit- og kogsaltet tilsættes. Fedtafpudset køres godt ud i farsen. Derefter tilsættes flæskekødet, farsfosfat og Bierwurst Krydderiblanding. Der køres nogle få omgange, spækket køres ud til passende terninger.

Stopning:

Farsen stoppes i en kunsttarm evt. kaliber 60-80-90 mm.

Røgning:

Pølserne røges i varm røg ved 70 - 75°C i ca. 2 timer.

Kogning:

Pølserne koges ved 78 – 80°C i ca. 60-80-90 min.

Derefter afkøles pølserne i kuldelt vand i ca. 15 min. Tarmen vil da blive spændstig og fin pga. den indre varme.

Efterrøges i kold røg i 24 timer.