

Kaiser Jagdwurst

Receptnummer:

100002

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
8,500	56,67	Flæskekød I, fersk	
0,200	1,33	Kogsalt	2006
0,100	0,67	Nitritsalt	2007
0,100	0,67	Kaiser Jagdwurst	
		Krydderiblanding	256218
<u>8,900</u>	<u>59,34</u>		
2,500	16,67	Snitter	
2,250	15,00	Oksekød II, fersk	
1,200	8,00	Issne	
0,080	0,53	Nitritsalt	2007
0,050	0,33	Kogsalt	2006
0,020	0,13	Farsfosfat	5028
<u>6,100</u>	<u>40,66</u>		
<u>15,000</u>	<u>100,00</u>	Total	

Arbejdsgang:

Først blandes kogsalt, nitritsalt og Kaiser Jagdwurst Krydderiblandingen og flæskekødet godt sammen. Derefter hakkes det igennem 13 mm skiven, og henstår i kølerum i ca. 12 timer.

Derefter fremstilles bindefarsen. Oksekød og snitter hakkes hver for sig gennem 3 mm skiven. Oksekødet kommer i lynhakkeren sammen med saltet og fosfatet, hvortil issneen tilsættes gradvist, køres godt ud. Snitterne kommer i og kører indtil en god emulgering er opnået.

Det i forvejen saltede flæskekød æltes godt i bindefarsen.

Stopning:

Farsen stoppes i en kunsttarm kaliber 60-90 mm.

Røgning:

Pølserne røges i halvvarm røg ved 25 - 45°C i ca. 2 timer.

Kogning:

Pølserne koges ved 78°C i 1,5 – 2 timer.

Derefter afkøles pølserne i koldt vand i ca. 20 min.

Kan efterrøges i kold røg i 24 timer.