

Bier-saftshinken

Receptnummer:

100003

Råvarer:

| Kg | % | | Varenummer |
|---------------|---------------|-------------------------|-------------|
| 6,000 | 58,25 | Skinkekød I | |
| 4,000 | 38,83 | Bindefars type 2 | |
| 0,120 | 1,17 | Nitritsalt | 2007 |
| 0,080 | 0,77 | Kogsalt | 2006 |
| 0,100 | 0,98 | Bier-saftshinken | |
| | | Krydderiblanding | 6079 |
| 10,300 | 100,00 | Total | |

Arbejdsgang:

Der røres en bindefars 2. Skinkekødet skæres i terninger ca. 4 x 4 cm, og blandes derefter med kogsalt, nitritsalt og Bier-saftshinken krydderiblanding og henstår i ca. 12 timer.

Efter 12 timer æltes skinkekødet og bindefarsen godt sammen.

Stopning:

Farsen stoppes i en kunsttarm kaliber 90-100 mm (godt fast).

Røgning:

Pølserne røges i halvvarm røg 78°C i 2-3 timer.

Kogning:

Pølserne koges ved 78°C i 2,5 – 3 timer.

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

Efterrøges i kold røg i 24 timer.