

Ziguner Kolbasz (Ungarischer art)

Receptnummer:

100004

Råvarer:

| Kg | % | | Varenummer |
|---------------|---------------|-------------------------|-------------|
| 4,000 | 34,48 | Svinehovedkød, fersk | |
| 3,000 | 25,87 | Snitter, fersk | |
| 3,000 | 25,87 | Bindefars type 4 | |
| 1,000 | 8,62 | Saltlage 12°Be | |
| 0,200 | 1,72 | Løg | |
| 0,200 | 1,72 | Nitritsalt | 2007 |
| 0,120 | 1,03 | Kogsalt | 2006 |
| 0,080 | 0,69 | Ziguner kolbasz | |
| | | Krydderiblanding | 6093 |
| 11,600 | 100,00 | Total | |

Arbejdsgang:

Skinkehovedet med løgene og snitter hakkes hver for sig gennem 8 mm skiven. Bindefarsen køres i lynhakkeren, hvortil saltlagen tilsættes. Flæskekød, nitritsalt, kogsalt og Krydderiblanding tilsættes, køres 5 omgange. Snitterne kommes i og køres 3 omgange på halv hastighed.

Stopning:

Farsen stoppes i en sort kunsttarm kaliber 60 mm.

Røgning:

Pølserne røges i halvvarm røg ved 78°C i ca. 1 timer.

Kogning:

Pølserne koges ved 78°C i 75 min.

Derefter afkøles pølserne i koldt vand i 15 min.