

Bockwurst

Receptnummer:

100007

Råvarer:

Kg	%		Varenummer
4,000	27,64	Oksekød II	
4,000	27,64	Is og vand	
3,500	24,19	Spæk	
2,500	17,28	Flæskeskød II	
0,120	0,83	Nitritsalt	2007
0,180	1,24	Kogsalt	2006
0,300	1,44	Bockwurst	
		Krydderiblanding	6010
<u>0,040</u>	<u>0,28</u>	Farsfosfat	5028
14,470	<u>100,00</u>	Total	

Arbejdsgang:

Oksekød, flæskeskød og spæk hakkes gennem 3 mm. skiven.

Oksekødet køres ud på lynhakkeren til bindefars, derefter tilsættes halvdelen (1,750 kg) af spækket, køres godt ud.

Flæskeskødet, resten af spækket, kogsalt, nitritsalt og Bockwurst krydderiblanding fordeles godt i farsen, hvorefter der køres il farsen er pæn blank

Stopning:

Farsen stoppes i en lammetarm kaliber 22-24 mm eller i en svinetarm kaliber 28-32 mm, afdrejes i passende størrelser.

Røgning:

Pølserne tørres og røges i varm røg ved 80°C i ca. 1 time.

Kogning:

Pølserne koges ved 78°C i 15-20 min.

Derefter afkøles pølserne i koldt vand i 10 min.