

Fremstilling af hjemmelavede grillpølser med foodprocessor

Til fremstillingen anvendes magert hakket kød, samt tilsvarende fedt kød eller såkaldt fedtafpuds. Alle slags kød kan anvendes.

De forskellige slags kød har forskellig bindeevne, og bindeevnen falder tillige med stigende fedtprocent.

Bortset fra at kød fra unge dyr har størst bindeevne, foretrækker jeg kød til såkaldt bindefars i denne rækkefølge : Kalv, okse, dyrekød, svin, lam og fjerkræ. Til bindefars skal kødet ikke gerne være over 12% fedt.

Det er ikke en gevinst alene at anvende for magert kød, da det vil give en 'tør' fars. Ved en fars på gennemsnit 16% har du i færdigvaren 10-12% fedt, ved max. 22% ca. 15%. Prøv om du kan finde en 'købepølse' med mindre end 25% fedt ! Anvend derfor magert kød og fedtafpuds/spæk sammen for at balancere fedtprocenten. Undgå okse- og lammefedt, anvend fedtsvinekød sammen med det øvrige kød.

Kødet 'skalfryses' eller optøes halvt, hvis der anvendes frosset kød.

En del af det magre kød kommes i foodprocessoren sammen med krydderiblandingen og lidt vand og der køres ved lav hastighed til det er sammenhængende. Derefter sættes hastigheden op til høj, og resten af vandet tilsættes langsomt, indtil bindefarsen er meget finhakket.

Efter eget valg kan tilsættes konserveringsmiddel (Atamon) 1-2 g. pr. kg. kød. Det forlænger holdbarheden væsentligt.

Bindefarsen hviler imedens det magre kød evt. hakkes endnu en gang, og derefter blandes bindefarsen i og der røres/æltes til farsen er sammenhængende og en smule sej. Tilsidst røres/æltes den fedeste del af kødet i. Afslut med grundig håndæltning.

Derefter stoppes farsen i tarme, som afdrejes i passende længder, og ryges eller koges efter type.

Lav en kogeprøve af farsen. Er farsen for tør/fast kan evt. tilsættes mere isvand, men det må så blandes med lidt æggehvide, da rent vand dårligt forenes med den færdige, mere fedtholdige fars.

Er farsen for løs, tilsættes ren æggehvide.

I begge tilfælde tilsættes en anelse salt til vand/æggehvide, og blandingen klargøres lettest i en melryster.

Kogetid er ca. 1 min. pr. mm. tarmdiameter. Medistertarm er fra 30-35 mm.

Er pølserne varmrøgede, koges de straks efter og der beregnes 5-10 min. mindre. De afkøles straks i koldt vand og dryptørres. De skal være helt tørre før pakning.

God arbejdslyst