

GRILL- OG KOGEPØLSER UDEN TILSÆTNINGSSTOFFER

Fremstilling af pølsefars uden fosfat/bindemiddel, som forhindrer fedtudskilning, kræver stor disciplin mht. råvarernes temperatur.

Brugen af nitrit- eller køkkensalt er en temperamentssag, men da salteevnen er ens, er det op til den enkelte. Jeg bruger selv halvt af hver, jeg vil ikke gerne afskrive den konserverende virkning, men skærer så ned til halv mængde.

Råvarerne/farsen bør under hele fremstillingen være mellem 0 og 4 gr.C.

Ved fremstillingen skal man tillige have magert og mere fedtholdigt kød (fedtafpuds og snitte) samt spæk adskilt i hver sin portion.

Råvarerne som anvendes til fremstillingen skalfryses eller optøes delvis i køleskab. Der kan anvendes indkøbt (hakket kød) eller helt kød, men grovhakkede pølsesorter bør fremstilles af helt kød.

Helt kød skæres i smalle strimler, som vil passe til kødhakkeren, og skalfryses bredt ud på en bakke så det ikke fryser i klumper.

Fremstillingen startes ved at den magre del af kødet, helt kød i strimler eller hakket kød delt i tern, blandes med de tørre ingredienser* i opskriften (incl. Salt), samt evt. løg/hvidløg, og hakkes på kødhakkeren én ell. flere gange, med passende størrelse hulske.

Kødets temperatur kontrolleres, og det hviler eller fryses yderligere, hvis temperaturen afviger.

Alternativet køres kødet til bindefars i foodprocessor imedens isvand langsomt tilsættes.

* Tørrede krydderurter som merian, persille o.a. samt hel peber, sennep o.lign. som skal ses i den færdige vare, tilsættes med det allersidste kød/fedt.

Kødet æltes/røres kraftigt på maskine, medens der langsomt tilsættes isvand*. Når den ønskede mængde vand er tilsat fortsættes med at tilsætte resten af kødet/spækket under kraftig æltning, det fedeste tilsidst.

* Isvand klargøres ved at fylde en beholder med knust is, og efterfylde med rent koldt vand. Vandet fra beholderen vil herefter være 0 gr.C.. Undgå at få isstykker i farsen, de vil ikke tø op og indgå i farsen.

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.