

Til oksepegepølser anbefales kød max. 12% fedt. For meget oksefedt giver talgsmag.

Svinekød, specielt vildsvin (som kan være ældre dyr) har ringe bindekraft. Rent dyrekød har ofte for lidt fedtindhold og er for mørt, og giver en sej fars.

Kødblandinger jeg foretrækker :

Oksekød (8-12% fedt) 80-85% + 15-20% spæk. Undgå bugspæk og alt blødt spæk.

Dyrekød 2/3 + (vild)svinekød 1/3. + 15-20% spæk.

Dyrekød 1/2 + Oksekød 1/2. + 20-25% spæk.

Svinekød (8-12% fedt) + okse/kalvekød (8-12% fedt) ialt 80-85% + 15-20% spæk

Lammekød (max. 15% fedt) + svinekød (max. 10% fedt)) 80-85% + 15-20% spæk

Jeg anvender 1/2 nitritsalt + 1/2 alm. salt. Jo mindre del nitritsalt, jo mindre holdbarhed. Nitrit er konserveringsmiddel.



Hvis du anvender PB Helsinges SALAMI KRYDDERIBLANDING og udelader starterkulturen

har du udgangspunktet til din egen smag og kødsammensætning og behøver kun at bestemme hvad type pølse du ønsker. Blandingen alene giver en smagfuld letkrydret spegepølse.

Pr. kg. anvendes 10,0 gram krydderibl. + 35 - 45g.salt i alt (salt + Nitritsalt), eller rent salt.

Krydderier : 5 forsk. Peber, Koriander, Ingefær, og Sukker.

Ekstra smag tilsættes med f.eks.. Hvidløg, soltørr.tomat, hel peber ell.andet.

Fremstilling af hjemmelavede spegepølser

Gammeldags type

Der anvendes hakket, frosset kød, halvt optøet eller halvt frosset, samt frosset kernespæk i tern.

Fremstillingsmåde : Det halvt frosne spæk køres i foodprocessor til ærtstørrelse og lægges igen på frost.

Kødet deles i stykker som passer til kødhakkeren, og kød, salt og krydderiblanding blandes sammen, og hakkes på den groveste skive. Lad aldrig maskinen køre i tomgang, så maskine og kød bliver varmt.

Kødblanding og spæk blandes grundigt, evt. på maskine, så spækket er ligeligt fordelt.

Temperaturen kontrolleres, bedste temp. er 1-3 gr.C. Er farsen for varm, må den i fryseren til temp. er passende.

Tilslidst hakkes kødet sidste gang gennem hulske med ønsket finhed.

Farsen håndæltes grundigt til den er sammenhængende, og 'slåes' fri for luft, hvorefter den stoppes i tarme.

Pølserne hænges i rumtemp. et par timer indtil deres temp. passer med køleskabstemp. , hvorefter de modner 1-2 døgn i køleskab.

Herefter skal pølserne hænge et køligt sted uden træk, til de er tørre, hvorefter de er klar til at koldryge første gang.

Derefter bør de modne/tørre nogle dage før næste rygning.

Antal rygninger afhænger af din egen vurdering.

Du kan fortsætte modningen 1 til flere dage mellem rygningerne.

Efter 2-3 rygninger er pølserne normalt færdigrøgede, hvorefter de eftermodner-tørres, bedst ved 5-10 gr.C. og fugtighed 60-70%.

Disse spegepølser kan opbevares i meget lang tid.

Opbevares i køleskab efter åbning, pakket i pergament. Pakket tæt i box kan de blive fugtige.

Pakket tæt i husholdningsfilm kan de fryses 2-4 mdr.

Du kan lave ølpølser af noget af farsen . Stop i svine eller lammetarm. De modnes og ryges som spegepølserne