

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) 80-85% + 15-20% spæk

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

Jeg anvender 2/3 nitritsalt + 1/3 alm. Salt. Jo mindre del nitritsalt, jo dårligere holdbarhed. Nitrit er konserveringsmiddel.



### **Hvis du anvender PB Helsinges SALAMI KRYDDERIBLANDING**

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 17,0 gram krydderibl. + 40 - 45g.salt i alt (salt + Nitritsalt)

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

E575 Glutono Delta Lacton/starterkultur

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

Starterkultur (E575) er fremstillet på mælkesyrebasis og er altså ikke et risikomateriale.

# Fremstilling af hjemmelavede spegepølser

## Med starterkultur

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

Saltet kød kan ikke anvendes til fremstillingen.

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 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 blandes saltet godt ind i farsen, som straks hakkes sidste gang gennem hulskive med ønsket finhed.

Farsen håndæltes kortvarigt til den er sammenhængende, og 'slåes' fri for luft, hvorefter den straks stoppes i tarme. Farsen 'sætter' sig i løbet af 30-45 min. efter saltet er tilsat, så stopningen må ikke udsættes.

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. Antal rygninger afhænger af din egen vurdering.

Du kan fortsætte modningen 1-2 dage mellem rygningerne.

Efter 2-3 rygninger er pølserne normalt færdige, hvorefter de eftermodner 1-2 uger, bedst ved 10-15 gr.C. og fugtighed 60-70%.

Disse spegepølser kan opbevares vacuumpakke på køl i meget lang tid.

Uindpakke fortsætter de med at tørre/svinde lidt uden at blive bedre.

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

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