

Forklaring på bindefars.

En bindefars er en ekstremt fint hakket fars. Den får konsistens som tyk slim. Den er med til at holde sammen på pølsen, binde den, og give den spændstighed.

De faktorer som gør sig gældende for jer når I skal lave bindefars er følgende.

Temperaturen: Det er vigtigt at holde så lav en temperatur i bindefarsen som muligt. Derfor bruges der altid skalfrosset kød til bindefarsen, dvs. kød som ikke er helt tøet op. Det skal kun lige være så optøet at det kan komme igennem hakkeren. Desuden bruges isvand og ikke bare vand fra hanen. Det er også med til at holde temperaturen nede.



Tørstoffer: Tørstoffer af forskellig art er med til at holde sammen på farsen. Salt er også med til at give farsen spændstighed og sejhed. Hvis det skal helt efter bogen skal salten i til at starte med. Men som I kan se i opskriften skriver jeg at salten først skal tilsættes efter bindefarsen er færdig. Det er fordi at saltet kan gøre bindefarsen så sej at foodprocessoren ikke kan piske farsen ordentlig sammen. I kan prøve jer frem om jeres maskine kan klare det.

Findelingsgraden: Farsen skal køres så længe i foodprocessoren at den holder op med at ligne fars. Den får samme konsistens som langt tyktflydende slim. Det skal være sådan at når man stikker en ske i skal farsen hænge i lange gardiner ned fra skeen. Hvis ikke den gør det har den ikke kørt længe nok.



Skarpe knive: Knivene i jeres foodprocessor skal være skarpe ellers vil temperaturen i farsen stige unødigt desuden bliver kødet ikke findelt ordentligt hvis ikke knivene kan skære. Hvis knivene er blevet sløve kan du få dem slebet hos de fleste isenkræmmere eller også hos Hwl.dk

Fedtprocent: Kødet til bindefarsen skal være så magert som muligt. Hvis der er for meget fedt i kan farsen skille og fedtet frække ud. Fedt udtrækket giver grimme pletter lige under tarmen på den færdige pølse.

Fremstilling af bindefars

Det hakkede kød kommes op i foodprocesoren. 3dl isvand og æg tilsættes, maskinen sættes på fuld styrke. Lad det køre til farsen er ensartet og alt væsken er optaget. Nu tilsættes tørstofferne lidt af gangen. I mens maskinen køre tilsætter du en skefuld af gangen, igennem hullet i låget. Hvis farsen bliver for fast tilsættes noget mere af væsken (øl/fløde/mere isvand) indtil den ønskede konsistens opnås. Når alle tørstoffer er i og væsken passer, køres bindefarsen færdig et par minutter til den har den rette konsistens.



Tilsætningsstoffer.

Jeg vælger at oplyse opskrifterne uden brug af kunstige tilsætningsstoffer. Du må gøre op med dig selv om du vil benytte dig af tilsætningsstoffer, med de fordele og ulemper der er ved dem.

Nitritsalt:

Nitriten giver den lyserøde farve i varmebehandlet kød, som vi er vant til fra købe pølser. Desuden er nitrit konserverende. Så hvis du undlader at bruge nitrit betyder det at, pølsen bliver grå som kogt kød. Og holdbarheden er kortere end hvis der er nitrit i.

Hvis du ønsker farven og den konserverende egenskab fra nitrit. Skal du skifte halvdelen af saltmængden ud med nitritsalt. Nitritsalt kan købes i store sække i en gros butikker som Metro. Eller spørg din slagter om du kan købe et kilo når du alligevel skal til ham for at købe kød og tarme.

Fosfat:

Fosfat er med til at forbedre proteinets vandbindings evne. Derfor at fosfat tit blevet udskældt fordi det er muligt at bruge det til at pumpe kød og farsvarer op med vand. Men fosfat i de rigtige mængder kan give en mere sammenhængende og skærefast pålægspølse. Desuden forhindre fosfat at pålægspølseerne smider sky ud der lægger sig som et tyndt lag lige under tarmen.

Hvis du ønsker de egenskaber som fosfat kan give så skal du tilsætte fosfaten til bindefarsen sammen med de andre tørstoffer.

Mononatriumglutamat (E621) AKA det tredje krydderi:

Næsten alle købepølser indeholder E621. E621 giver i sig selv ingen smag. Men det er en smagsforstærker, dvs. det forstærker smagen af de andre ting som er i pølsen i forvejen.

Hvis du vil bruge E621 skal du tilsætte det til bindefarsen sammen med de andre tørstoffer.

Andre ting

Kødet: Det siger sig selv at jo friskere fars du bruger jo bedre og længere holdbarhed har du på den færdige pølse. Derfor foretrækker jeg at bruge hele stykker kød og først hakke det lige inden brug. Jeg køber altid en hel svine forende. Sådan en forende vejer ca 10kg og i sådan en fætter er der tilpas kød til 3-4 portioner pølser. Der er tilpas med fedt og det er muligt at pudse noget af kødet helt ned så det kan bruges til bindefars. Desuden er forende godt og robust kød med god smag. Og en sidste fordel... det er billigt.



Til bindefarsen hvor jeg bruger oksekød køber jeg bovklump som jeg selv pudser helt af, eller "oksebov uden ben" som det tit bliver solgt under. Det er godt og magert kød. Og desuden er det billigt. Især hvis man kan finde det på tilbud.

Tarme: Spørg din slagter, han har tit tarme han bruger selv. Og vil sikkert gerne sælge til dig. Ellers har danishoutdoor.dk også et fint udvalg i tarme. Steriltarmene til pålægspølserne kan du købe hos PB-Helsinge. Skriv til ham så vil han helt sikkert være behjælpelig.

Svine og lammetarme som der er taget hul på, men ikke brugt kan godt gemmes. Hæld så meget vand af dem som muligt. Dæk dem med salt, kom dem i en pose og læg dem i fryseren. Det er en god ide at dele dem i mindre portioner så de ikke skal fryses og tøs unødigt. Som tommelfingerregel siger man at der går 3 meter lammetarm per kilo og 1.5 meter svinetarm per kilo færdig pølse.

Steriltarmene skal blødes op i lunkent vand 5-10 minutter inden de kan bruges.

Røremaskine: Det er meget vigtigt at farsen bliver rørt rigtig grundigt igennem. Jeg vil ikke lave pølser uden min røremaskine. Farsen kan selvfølgelig godt røres i hånden. Men det er meget hårdt arbejde og uanset hvad, bliver det ikke lige så godt som på maskine. Farsen er rørt nok når den er fast og sammenhængende. Det tager 2-3 minutter på fuld styrke på min kenwood major med K-spaden. Hvis ikke farsen bliver rørt nok vil du se at den færdig kogte pølse ikke er fast og at noget sky skiller ud og sætter sig lige under tarmen. Nogle af de ting kan man kompensere for ved at tilsætte fosfat i bindefarsen.



Stege eller koge prøve: Det kan godt lade sig gøre at smage på farsen undervejs. Jeg bryder mig ikke om at spise den rå fars. Derfor steger jeg en lille frikadelle af farsen så jeg kan smage om den har fået nok krydderi. Det er jo ikke sikkert at jeres smag er den samme som min. Hvis I syntes den mangler noget kan I jo tilsætte det inden farsen stoppes i tarm. Hvis man har en gryde over med varmt vand til at koge pølserne i, kan man også lade en lille kødbolle dumpe derned. Det kan nemlig være svært at smage ordenligt på en pålægspølse når den bliver stegt, da pølsen jo skal koges og ikke steges.



Fedt procent: Der er ekstremt meget fedt i de pølser man køber i supermarkederne. Derfor kan de pølser man selv laver virke tørre. Vi er efter hånde blevet vant til at alt skal være uden fedt. Men til pølser er det vigtigt at sørger for der komme noget fedt i. Jeg satser på omkring 18%% fedt. I skal ikke prøve at gå under det, så bliver pølserne ikke gode.

Isvand: Man laver isvand ved at blende isterninger med vand. Sørg for at terningerne er helt knust inden de kommer i farsen. Isvandet skal være samme konsistens som en gang snasket tøsne.

Karrygriller

Kød:

2 kg fedt flæskekød 20%, 500g mager flæskekød - 5%-7%

Krydderi:

10g hvidløgs pulver, 3g muskatnød, 3g allehånde, 5g hvid peber, 50g karry, 10g ingefær, 10g koriander, 30g salt,

100g hvedemel

Andet:

2 æg, 3 dl isvand, 4 svinebouillon terninger opløst i 1 dl kogende vand. 200g løg, en pilsner. (valgfrit 2g E621)

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser vejes af. Salt holdes separat, de andre krydderier blandes godt.

Bouillon terningerne hakkes og opløses i det kogende vand. Sættes der efter på køl.

Løgene skrælles og deles så de kan komme ned i hakkeren.

Det magre kød hakkes på 3mm skiven.

Løgene og det fede kød hakkes på 3 mm.

Det magre kød kommes i foodprocessoren og køres langt med vand, æg, krydderi og lidt af øllen.

Bindefarsen, salten, resten af øllen og boullonen kommes op i den fede fars. Farsen køres til den er fast. Stoppes i lammetarm og drejes af i passende længde.

Koges ved 80c i 20 minutter.

Frankfurter

Kød:

2 kg fedt flæskekød 20%, 500g mager oksekød

Krydderi:

2g nelliker, 2g muskatnød, 30g-50g paprika (gerne røget), 10g hvid peber, 10g hvidløgspulver, 1g-3g spidskommen 40g salt, 100g hvedemel

Andet:

2 æg, 3 dl isvand, 4 oksebouillon terninger opløst i 1 dl kogende vand. 200g løg, en mørk øl. (valgfrit 2g E621)

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser vejes af. Salt holdes separat, de andre krydderier blandes godt.

Bouillon terningerne hakkes og opløses i det kogende vand. Sættes der efter på køl.

Løgene skrælles og deles så de kan komme ned i hakkeren.

Oksekødet hakkes på 3mm skiven.

Løgene og det fede kød hakkes på 3 mm.

Oksekødet kommes i foodprocessoren og køres langt med vand, æg, krydderi og lidt af øllen.

Bindefarsen, salten, resten af øllen og boullonen kommes op i den fede fars. Farsen køres til den er fast. Stoppes i lammetarm og drejes af i passende længde.

Hænges til tørre til den er helt tør. 15-20 minutter ved 70c. Røges 45-60 minutter ved 65-70c

Koges ved 80c i 10 minutter.

Hvidløg/urter

Kød:

2 kg fedt flæskekød 20%, 500g mager oksekød

Krydderi:

3g muskatnød, 10g paprika (gerne røget), 10g hvid peber, 40g hvidløgspulver, 10g persille, 10g løvstikke, 10g timian, 10g merian, 5g ingefær, 5g selleri frø, 3g senneps frø, 40g salt, 100g hvedemel

Andet:

2 æg, 3 dl isvand, 4 oksebouillon terninger opløst i 1 dl kogende vand. 200g løg, 4-10 fed hvidløg, en mørk øl.

(valgfrit 2g E621)

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser vejes af. Salt holdes separat, de andre krydderier blandes godt.

Bouillon terningerne hakkes og opløses i det kogende vand. Sættes der efter på køl.

Løgene skrælles og deles så de kan komme ned i hakkeren.

Oksekødet hakkes på 3mm skiven.

Løgene, hvidløget og det fede kød hakkes på 3 mm.

Oksekødet kommes i foodprocessoren og køres langt med vand, æg, krydderi og lidt af øllen.

Bindefarsen, salten, resten af øllen og boullonen kommes op i den fede fars. Farsen køres til den er fast.

Stoppes i lammetarm og drejes af i passende længde.

Koges ved 80c i 20 minutter.

Chili / tomat frankfurter

Kød:

2 kg fedt flæskekød 20%, 500g mager oksekød 5%-7%

Krydderi:

2g nelliker, 5g allehånde, 2g koriander, 5g muskatnød, 20g røget paprika, 7g hvid peber, 3g sortpeber, 10g hvidløgspulver, 3g ristet spidskommen, 300g soltørrede tomater, 5g chili flager, 5g jalapanos, 50g brunfarin / muscavado, 40g salt, 100g hvedemel

Andet:

2 æg, 1 dl isvand, 4 oksebouillon terninger opløst i 1 dl kogende vand. 200g løg, en mørk øl, ¼l piske.

(valgfrit 2g E621)

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser vejes af. Salt holdes separat, de andre krydderier blandes godt.

Bouillon terningerne hakkes og opløses i det kogende vand. Sættes der efter på køl.

Løgene skrælles og deles så de kan komme ned i hakkeren.

Oksekødet hakkes på 3mm skiven.

Løgene, tomaterne og det fede kød hakkes på 3 mm.

Oksekødet kommes i foodprocessoren og køres langt med vand, fløde, æg, krydderi og lidt af øllen.

Bindefarsen, salten, resten af øllen og bouillonon kommes op i den fede fars. Farsen køres til den er fast. Stoppes i lammetarm og drejes af i passende længde.

Hænges til tørre til den er helt tør. 15-20 minutter ved 70c. Røges 45-60 minutter ved 65-70c

Koges ved 80c i 10 minutter.

Kødpølse

Kød:

2 kg flæskekød 20%, 500g mager flæskekød - 5%-7%

Krydderi:

10g hvidpeber, 5g muskatnød, 10g ingefær,

5g koriander, 50g salt, 50g mel,

50g kartoffelmel, 50g tørmælk.

Andet:

2 æg, 5 dl isvand, 200g løg. (valgfrit 2g E621, 10g fosfat)

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser vejes af. Salt holdes separat, de andre krydderier blandes godt.

Løgene skrælles og deles så de kan komme ned i hakkeren.

Det magre kød hakkes på 3mm skiven.

Løgene og flæskekødet hakkes på 3 mm.

Det magre kød kommes i foodprocessoren og køres langt med æg, krydderi og isvand.

Bindefarsen og salten kommes op i flæskefarsen. Farsen køres til den er fast. Stoppes i Steriltarm. Bindes stramt af og Snutterne vaskes grundigt inden kogningen.

Koges ved 80c i 1 minut per mm.

Røget medister - Den runde ring

Kød:

1.5 kg flæskekød 20%, 500g mager oksekød, 500g snitter

Krydderi:

10g hvid peber, 5g muskatnød, 5g muskatblomme, 3g allehånde,
10g koriander, 50g salt, 50g kartoffelmel, 50g tørmælk.

Andet:

2 æg, 5 dl isvand, 200g løg. (valgfrit 2g E621, 10g fosfat)

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser vejes af. Salt holdes separat, de andre krydderier blandes godt.

Løgene skrælles og deles så de kan komme ned i hakkeren.

Oksekødet hakkes på 3mm skiven.

Flæskekødet hakkes på 5 mm.

Løgene og snitterne hakkes på 3 mm.

Oksekødet kommes i foodprocessoren og køres langt med æg, krydderi og isvand.

Bindefarsen og salten kommes op i den fede fars. Farsen køres til den er fast.

Stoppes i spiraltarm. Bindes stramt af i en ring.

Hænges til tørre til den er helt tør. 15-20 minutter ved 70c.
Røges 45-60 minutter ved 65-70c

Koges ved 80c i 1 minut per mm.

Malakoffpølse

Kød:

500g flæskekød 20%, 400g fedt afpuds, 600g skinkekød, 500g røget snitte eller fedt bacon, 500g mager okse

Krydderi:

15g hvidpeber, 10g muskatnød, 7g muskat blomme, 10g ingefær, 10g løvstikke, 5g selleri frø, 5g merian, 8g koriander, 45g salt.

Andet:

2 æg, 5 dl isvand, 200g løg. 50g mel, 50g kartoffelmel, 50g tørmælk, 25g sukker, 200g løst frosne ærter.
(valgfrit 2g E621, 10g fosfat)

Fremgangsmåde:

Alle ingredienser vejes af. Salt holdes separat, de andre krydderier blandes godt.

Løgene skrælles og deles så de kan komme ned i hakkeren.

Oksekødet hakkes på 3mm skiven.

Løgene og flæskekød hakkes på 3 mm.

Fedtafpuds og bacon/røget snitte hakkes på 5mm

Skinkekødet hakkes på 8mm.

Oksekødet kommes i foodprocessoren og køres langt med æg, mel, krydderi og isvand.

Bindefarsen og salten kommes op i den resterende fars. Farsen køres til den er fast. Til sidst tilsættes ærterne og farsen blandes forsigtigt så ærterne forbliver hele.

Stoppes i Steriltarm. Binds stramt af og Snutterne vaskes grundigt inden kogningen.

Koges ved 80c i 1 minut per mm.