

Grillpølse M/ chu-chum

Ingredienser:

8,0kg.	Svinesmåkød (28 %fedt)
4,0kg.	Svinesnitte
3.0kg.	(Iskoldt) vand
1 stk.	Pølse blanding Original nr. 85 fra tbsgrillshop.dk
14g.	Groft peber
14g.	Tørret hvidløg
600g.	Chu-chum (Original)
1,5kg.	Ost i tern
4 glas.	Soltørrede tomater



1. Kødet hakkes på 4,0mm skive, og kommes i et æltekar.
2. Krydderier blandes med det (iskolde) vand i en skål, hvor det piskes godt sammen så der ingen klumper er (bliver som tynd meljævning).
3. Kødet blandes med blandingen lidt efter lidt så det hænger godt sammen. Ost tilsættes løbende.
4. Farsen stoppes i en svinetarm 28/30 mm.

Pølserne varmebehandles/koges ved 75-78° i ca. 12 til 14 min. Hvorefter de afkøles i koldt vand og hænges op på en krog til tørre.

Pølserne kan med fordel varmrøges inden de koges.

Grill Medister / Grillpølse Blanding Original Nr. 85

139,00 DKK

Kun 13,90 kr. om måneden med 

