

# Frankfurter m/kronvildt

## Ingredienser:

1,5kg.	Svine-småkød (18%fedt)
2,5kg	Kronvildt-kød
1.0kg.	Svine snitte
1,4kg.	(Iskoldt) vand
14g.	Groft peber
25g.	Tørret hvidløg
40g	Løgpulver
12g.	Allehånde
12g.	Knust koriander
25g.	Sød Paprika
12g.	Muskatblomme
50g.	Salt
50g.	Nitritsalt
140g.	Tørmælk
80g.	Kartoffelmel
19g.	Fænomal (fosfat)



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 rigtig godt sammen.
4. farsen stoppes i 22/24 mm lammetarme
5. pølserne varmrøges inden de varmebehandles så de får den helt rigtige farve og smag.

Pølsen koges/varmebehandles ved 75-78 grader i ca.12 til 14 Min. Hvorefter den afkøles i koldt vand og hænges op på en krog til tørre.