

GRILLPØLSE

med Chilli og ost



Ingredienser:

4,0kg.	Svinesmåkød (25 %fedt)
1.0kg.	Snitter
1,4kg.	(Iskoldt) vand
14g.	Groft peber
14g.	Tørret hvidløg
135g.	Chu-chum (Original) eventuelt 135 g mere vis den skal være stærkere
700g.	Ost i tern (mozzarella eller Vesterhavs ost)
50g.	Salt
50g.	Nitritsalt
300g.	Soltørret tomater
140g.	Tørmælk
80g.	Kartoffelmel
19g.	Fænomal (fosfat)

1. Kødet hakkes på 4,0mm skiver, 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 løbene
4. Farsen stoppes i en svinetarm 27/29

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