

GRILLPØLSE (grillmedister)

Ingredienser:

4,0kg.	Svinesmåkød (10-12%fedt)
1.0kg.	Svine snitte
1,3kg.	(Iskoldt) vand
14g.	Groft peber
14g.	Tørret hvidløg
40g	Løgpulver
12g.	Allehånde
8g.	Kryddernelliker
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 godt sammen.
4. Farsen stoppes i en svinetarm 27/29

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