

GRILLPØLSE m/Karry

Ingredienser:

4,0kg.	Svinesmåkød (25%fedt)
1.0kg	Snitter
1,4kg.	(Iskoldt) vand
20g.	Groft peber
40g.	Tørret hvidløg
120g.	Karry Alm Eller stærk
50g.	Salt
50g.	Nitritsalt
140g.	Tørmælk
90g.	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.
4. Farsen stoppes i en svinetarm 27/29 eller 24/26 lammetarm

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.