

Ringriderpølse m/ Ramsløg

Ingredienser:

4,0kg.	Svinesmåkød (25%fedt)
1.0kg.	Svinesnitter
1,4kg.	(Iskoldt) vand
15g.	Groft peber
4 g.	Merian
40g.	Tørret løg
10g.	Tørret hvidløg
300g.	Frisk ramsløg (eller mere vis man ønsker)
10g	Allehånde
50g.	Salt
50g.	Nitritsalt
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. Ramsløg tilsættes til sidst
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.