

## Kålpølse nr. 44

**Varenr.:** 91 101 044

**Råvarer:** 7,000 kg Brystflæsk, magert  
3,000 kg Svinebov, magert  
0,100 kg Nitritsalt  
0,400 kg Kålpølseblanding nr. 44  
10,500 kg

**Arbejdsgang:** Råvarerne skal have en temperatur på 2-4° C.  
Kødet hakkes en gang på en 5 mm skive.  
Kødet tilsættes krydderiblanding og nitritsalt og håndæltet godt til det binder.

**Stopning:** Farsen stoppes i svinetarme kaliber 26/28 eller 28/30 og pølserne afdrejes i passende stykker.

**Tørring:** Pølserne hænges til tørring (de skal være helt tørre).

**Rygning:** Pølserne ryges i en forvarmet ovn i 1½-2 timer ved 40-50° C. Blandingen indeholder røgaroma.

**Tilberedning:** Pølserne koges eller steges.

[Opdateret 20/10/07]