

## Ringriderpølse nr. 45

**Varenr.:** 91 101 045

**Råvarer:** 3,000 kg Svinekød, magert (finthakket)  
2,750 kg Snitter, uden svær (finthakket)  
3,000 kg Svinebov (grofthakket)  
3,500 ltr Isvand  
0,875 kg Ringriderpølseblanding nr. 45  
13,125 kg

**Arbejdsgang:** Råvarerne skal have en temperatur på 2-4° C. Krydderiblandingen udblødes i halvdelen af isvandet. Det finthakkede svinekød og snitter lynhakkes med den udblødte krydderiblanding til en bindefars. Det grofthakkede kød tilsættes sammen med resten af isvandet og køres til en passende finhed.

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

**Tilberedning:** Pølserne koges ved 80° C i 15-20 min.  
NB: Pølserne SKAL koges før salg.

**Afkøling** Afkøles i rindende vand og tørres. så overflade er helt tør inden pakning.

[Opdateret 20/10/07]