

## Sønderjysk Spegepølse

**Varenr.:** 91 104 531

**Råvarer:** 4,000 kg Oksekød 10-12% fedt  
4,000 kg Svinekød 10-12% fedt  
2,000 kg Rygspek  
0,350 kg Saltblanding nr. 03  
0,350 kg Sønderjysk Spegepølsebl. nr 531  
10,600 kg

**Arbejdsgang:** Det skalfrosne okse- og svinekød køres i LH til 2-3 mm sammen med spegepølseblandingen. Herefter kommer spækket i og til sidst saltblandingen. Der køres til hakningen er i fin struktur (ønskes en grovere pølse forkortes tiden i LH).

**Stopning:** Farsen stoppes omgående luftfrit i passende kunsttarme.  
Farstemperaturen må maks. være 0-2° C.

**Modning/Rygning:** Straks efter stopning køres pølserne i kølerum, hvor de placeres så de ikke udsættes for træk. Alt efter kaliber forbliver pølserne i kølerum 2-3 dage.

Derefter hænges pølserne til svedning/tørring i et rum uden træk ved ca. 20-22° C og ca. 85% i relativ luftfugtighed. Koldryges derefter som normalt.

[Opdateret 20/10/07]