

## Kartoffel Spegepølse

**Varenr.:** 91 104 532

**Råvarer:**

- 3,000 kg Oksekød 10-12% fedt
- 4,000 kg Svinekød 10-12% fedt
- 1,500 kg Rygspek
- 1,500 kg Kogte kartofler (skyllede og afdrippede)
- 0,350 kg Saltblanding nr. 03
- 0,350 kg Kartoffel Spegepølsebl.

**10,600 kg**

**Arbejdsgang:** Det skalfrosne okse- og svinekød køres i LH til 2-3 mm sammen med spegepølseblandingen. Herefter kommer spækket samt de kogte kartofler 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]**