

Hvidløg spegepølse



1650 g nakkefilet
875 g kalvebryst
790 g cuvette
530 g røget fedt
113 g fint salt
053 g nitrit
130 g spegepølseblanding fra Danish Outdoor
30 fed hvidløg, er du glad for hvidløg så brug flere fed

Tilberedning

Hak spækket med en 6 mm bundrist.

Hak resten af kødet på en 3 mm bundrist.

Når kød og krydderi er æltet godt sammen, trækker det i køleskabet i en halv time.
Køres endnu engang i hakkeren med 6 mm bindristen.

Pølserne lægges i 10% saltlage = 100 g salt til 1 liter vand.

Sættes i køleskab i 7 døgn. Tages op og tørres af.

Derefter koldryges de 32 timer over 4 dage.

Mellem røgningerne sættes en skål vand ind i røgovnen, så pølserne ikke udtørres.

Derefter modnes derefter i 4 uger ved 15-18° med en luftfugtighed på 60-65°.

Kilde: Hans-Henrik Topp

01.05.2014