

Anders´ egen frankfurter



100 g oksekød, 16-18%
900 g svinekød, 16-18%
20 g nitritsalt
2 g paprika
2 g hvid peber
2 g koriander
1 g muskatnød
7 g fosfat, superprofi
12½ g kartoffelmel
12½ g hvedemel
1½ dl isvand

Bland kødet sammen.

Tag 500 g fra til bindefars og 500 g til strukturkød.

Følg opskrift på bindefars på næste side.

Stoppes i 28-32 mm svinetarm, bestem selv længde.

Varmrøges og skoldes 10 minutter ved 78°. Husk at pølserne skal kommes i kogende vand og derefter straks nedjusteres til 78°. Det kogende vand er for at kompensere for iskolde pølser i det varme vand, der ellers ville sænke temp. betydeligt, og så vil kogetiden ikke passe.

Kilde: Anders Pølsemaker, Selvforsyningsskolen

04.06.2015

Bindefars fremgangsmåde

I det moderne hjemmepølsemageri bliver kødet kun hakket én gang i kødhakkeren, her kunne man vælge at køre det hele igennem 6 mm skiven, da det vi skal bruge til bindefarsen bliver findelt på vores foodprocessoren.

Alt efter hvor fast man ønsker sin fars tager man halvdelen af kødet og kommer op i foodprocessoren, kører den ½ minut for at få så meget overflade som muligt på kødet, så det bedre kan binde vand.

Derefter tilsætter man nitritsaltet og kører en 20-30 omgange uden noget andet, så binder farsen bedre. Nu er tiden inde til at tilsætte enten købt krydderiblanding eller hjemmeblandet krydderiblanding.

Tilsæt lidt iskoldt vædske inden start, så krydderiblandingen ikke ender oppe på siden af foodprocessoren.

Tilsæt derefter vædsken lidt efter lidt mens maskinen kører, indtil man kan se farsen slippe omkring rotationsstangen. Det er ikke sikkert al vædsken - som opskriften foreskriver - skal tilsættes. Så stopper man maskinen og prøver at se om farsen er "lang". Har man kommet for meget vædske i og den ikke rigtigt binder, tilsætter man mere kød, og er farsen totalt stiv, kan man med forsigtigt tilsætte lidt mere vædske og køre igen.

Når man er tilfreds med bindefarsen, kommer man den op i et æltetrug, lerfad, røreskål eller metalfad og tilsætter det resterende kød på samme måde som i forrige forklaring, hvor man ælter i hånden.

Dette er en nem kunst når man kan det, men det kan være lidt besværligt at hitte rede i alle processerne første gang. Er man en førstegangs bindefars-mager, vil jeg tilråde en færdig krydderiblanding, som man kan købe forskellige steder, bl.a Danish Outdoor.

Vil man se hvordan dette foregår og prøve det under grundig vejledning, kan man tage det vi kalder pølsemagerikursus 1 hos enten Selvforsyningsskolen eller Danish Outdoor.

Når man mestrer bindefarsen, kan man lave ligeså gode produkter som nogen Håndværksslagter