



BEIERSE BRAADWORST

Samenstelling: 7 kg Varkensvlees
 3 kg Spek
 2 kg ijs of water

Hulpgrondstoffen per 60 g **Volledige mengeling voor Beierse
kg:** **braadworst**
 18 g Genitriteerd zout
 1 ei

Werkwijze :

Het varkensvlees en het spek door de grove plaat draaien en goed mengen met de hulpgrondstoffen en het ijs (water). Dit alles door de 3mm plaat draaien en nogmaals goed mengen.

Afvullen in varkensdarmen en afdraaien tot worstjes van \pm 12cm.

Koken gedurende 25 minuten op 75°C.

Lichtjes warm roken (40°C). **Rookpoeder** op het zaagsel strooien, komt de smaak ten goede. Rookpoeder is uitsluitend samengesteld uit gebroken jeneverbessen en aromatische kruiden.

Men kan ook een bruine kleur bekomen door aan het kookwater **Rookkleur L** toe te voegen (200g per 100 liter water).

P.S. : Een speciale smaak bekomt men door toevoeging van een kleine hoeveelheid gezouten en gerookte ham en/of spiering en een soeplepel mosterd per kg massa.