



Gekookte Poolse Worst

Samenstelling : 40 kg rundsvlees
40 kg varkensvlees
20 kg spek

Hulpgrondstoffen per kg : 18 g genitrieteerd zout
6 g **Mengeling 'Gekookte Poolse Worst + look'**
50 g **Lianta Super P.**

Andere: een weinig madeira (naar smaak)

Werkwijze:

Het vooraf goed doorgekoeld varkens- en rundsvlees afzonderlijk door de 14mm plaat draaien en voorzouten met het genitrieteerd zout.
Een nacht in de frigo plaatsen.

De volgende dag het varkensvlees door de 4mm en het rundsvlees door de 3mm plaat draaien.

Beschikt men over een cutter dan wordt het gemalen vlees gecutterd met water en de Lianta Super P. tot men een fijne massa bekomen heeft.

Beschikt men niet over een cutter, meng dan het gemalen vlees zorgvuldig in de mengbak met het water en de **Lianta Super P.** en draai de ganse massa door de 5mm plaat.

Meng de ganse massa met de **mengeling 'Gekookte Poolse Worst + look'**, de madeira en de in kleine blokjes gesneden stukjes spek. Het is aan te raden de spekblokjes van tevoren eventjes af te broeien.

Vast afvullen in rechte runderdarmen. Drogen op 40°C en daarna warm roken (70 à 75°C) gedurende ± 5uur tot de worst goed gerookt is, want het is het roken dat een grote rol speelt tot het bekomen van de speciale smaak.

Na het roken dompelt men de worst inmiddellijk gedurende 10 minuten in warm water van 70°C. Bedek nu de worsten met een doek om ze alzo langzaam te laten afkoelen.

De volgende dag nog eventjes afbroeien op 95°C.

