



Beierse braadworst

Heerlijk koud, in de pan of op de grill!

Samenstelling:

• Mager varkensvlees	2 kg
• Buikspek	2 kg
• Keelspek	1 kg
• Ijs	1,5 kg

• Totale massa	6,5 kg

Hulpgrondstoffen Evlier

• Beierse braadworst	390 g (60g/kg)
• Nitrietpekelsout	104 g (16g/kg)

Bereiding

Het vlees door de grove plaat draaien en goed mengen met de hulpgrondstoffen **Beierse braadworst Evlier** en **Nitrietpekelsout Evlier**, het (ijs)water en door 3mm plaat draaien en nogmaals goed mengen.

Afvullen in varkensdarm, drogen en roken op 35/40°C. Daarna 25 minuten koken op 75 °C. (indien men ze 1 nacht in frigo plaatst voor het koken bekom je een mooiere kleur)

Kort afkoelen in koud water en dan in de frigo

Of

Afvullen, 30 min koken op 75 °C. Daarna laten afkoelen in een mengsel van 8 l koud water en 200 g rookkleur L tot ze een mooie rookkleur krijgen en dan los van elkaar laten koelen in frigo.