

Karl Johan'er

Efter en lun regnvejrperiode kan man allerede i det tidlige efteråret være heldig at finde nogle gode Karl Johan svampe.

Porcini når det skal være fint.

Deres dejlige umami smag kan give god fylde til en middagspølse.

Er man ikke så heldig at finde dem i naturen kan tørrede svampe fint bruges.



Kød

Magert svinekød, gerne for-kød, og spæk eller brystflæsk, kombineret til en samlet fedtprocent omkring 25.

Pølsen bliver bedst, når den tilberedes over god varme, og her vil en del af fedtet uvægerligt smelte fra.

Krydderier m.m.

Ingrediens	Procent	G/kg.	Bemærkninger
Kød	100		
Karl Johan	15	150	Eller 15 g tørret
Køkkensalt	1,75	17,5	
Peber hvid	0,3	3	
Hvidløgpulver	0,3	3	
Koriander	0,25	2,5	
Løgpulver	0,3	3	
Sennebspulver	0,1	1	
Tørmælkspulver	1,5	15	
Isvand	10	100	

Lamme- eller svinetarme 26 - 28 mm.

Fremgangsmåde

Som hyggeprojekt fordeler jeg arbejdet over et par dage

Dag 1 Afpuds kødet og skær det i tern der kan falde ned i kødhakkeren.

Skær spækket i mindre tern og læg begge dele på køl.

Afvej krydderier m.m., og læg tarmene i blød.

Gør Karl Johan svampene rene og hak dem ud i ret små stykker. Måske 4 mm tern. På billedet er stykkerne lidt større. Det kan også gå.

Sautere dem i lidt smør. Når noget af vandet damper af koncentrerer smagen. Læg der efter svampene på køl.

Dag 2 Læg kød og spæk på frost i en times tid. Imens findes alle remedierne frem. Hvis der bruges tørrede svampe, skal de udblødes i lidt vand 15 minutter. Vrid evt. udblødte svampe og hak dem rimelig fint. Si og brug vandet sammen med isvandet.

Hak kødet og spækket på 6 mm hulskiven. Hak spækket og halvdelen af kødet en ekstra gang på samme skive.

Kødet der er hakket en gang æltes godt sammen med de øvrige ingredienser. Tilsæt vandet lidt ad gangen. Når farsen er ensartet og klæbrig æltes resten af kødet og spækket samt svampene i og der æltes færdigt.

Det tager kun 5 – 6 minutter i alt. Sørg for at temperaturen ikke stiger for meget undervejs. Den skal gerne holdes under 5° C.

Kom farsen i pølsestopperen og stop tarmene ret løst. Pølserne afdrejes i længder af ca. 10 cm, og ved afdrejningen kan man sikre, at de bliver tilpas faste. Læg dem på en rist og på køl mindst natten over. Dette gør at smagene fordeles og tarmen tørrer lidt op.

Efterfølgende kan pølserne klippes fra hinanden og tilberedes eller fryses enkeltvis inden de kommes i frostposer.

Bemærkninger

Shiitake svampe kan være en god erstatning for Karl Johan, der godt kan virke overvældende i smag. Men alle svampe kan i grunden bruges.

Når jeg bruger tørret svampet beregner jeg at bruge 10 % af den friske vægt. 150 g friske svampe => 15 g tørret.

Da smagen er ret intens vælger jeg at lave pølserne forholdsvis små. De vejer ca. 60 g stykket. Mængden her generer næppe nogen.