

Pålægspølse med kalvekød

Opskriften er lavet ud fra erindringer fra tidligere dage. Som ung fik vi kogt tunge som pålæg. Smagen var markant, men god, syntes jeg. I årenes løb er det produkt udgået af de fleste slagters repertoire. Sikkert af mere end en årsag. Jeg tænkte, at man ved at kombinere tunge med en farspølse kunne dæmpe smagen lidt og således få anvendelse for et godt stykke kød. Det er bestemt ikke et hurtiglavet produkt, men som skrevet før: *Nogen gange kan rejsen være målet.*



Kød

Få fat i en pænt rengjort kalvetunge. Den vejer sikkert omkring 1 kilo. Til pølsefarsen skal bruges ca. 25 % magert kalvekød og 75 % svinekød. 80/20 i kød/fedt fordelingen vil være fint og give en ret mager færdig pølse. Til pølsen på billedet brugt jeg 1200 g kød og tilføjede 20 % tunge. 40 % kunne sikkert også gå.

Krydderier m.m. til farsen

Ingrediens	Procent	G/kg.	Bemærkninger
Kød	100		
Salt	1,6	16	Heraf 10 g nitrit
Peber hvid	0,2	2	
Sukker	0,2	2	
Muskatnød	0,06	0,6	
Æg	5,5	55	1 sammenpisket æg
Tørmælk	1,5	15	
Kartoffelmel	1,5	15	
Isvand	25	250	

En kalvebundende 95/115 er brugt i billedet, men mange forskellige tarme kan anvendes. Det kan en skinkepres også, dog er det vanskeligt at tilføre røg.

Fremgangsmåde

Udvand tungen i koldt vand i en times tid, og dyp den siden i kogende vand i et par minutter. Jeg ligevægtssaltede tungen med 2,5 % salt; heraf var halvdelen nitritsalt. Det tager i hvert fald 21 dage før den er gennemsaltet.

Man kan også skyde genvej og stiksalte tungen. Så er den færdig efter nogle få dage. Her efter skal tungen varmebehandles: 80° C i 2 ½ til 3 timer. Når tungen er lidt afkølet, kan det seje skind let pilles af og kasseres.

Puds tungen pænt af og skær det fine kød i passende tern. Tildæk kødet for at undgå mørke kanter og sæt det på køl, indtil farsen skal laves.

Hak de 2 typer kød gennem 3 mm hulskiven. 2 gange, hvis man ønsker en finhakket struktur som på billedet.

Nu skal der laves en form for rørt bindefars, som beskrevet i bogen.

Rør kalvekødet særdeles grundigt med saltet og tilsæt løbende vandet. Jeg brugte K-spaden på min køkkenmaskine og æltede vel i ca. 8 minutter.

Tilsæt nu krydderier, det sammenpiskede æg og resten af tørstofferne. Ælt et par minutter før svinekødet æltes i. Rør indtil det hele har en ensartet konsistens. Til sidst tilsættes den ønskede mængde udskåret tunge, og det hele røres sammen, så tungen er godt fordelt og omgivet af fars.

Stop farsen i den valgte tarm og lad den nu modne på køl natten over.

Tag pølsen ud af køl og lad den temperere et par timer, før den kommes i den gennemvarmede røgeovn. Tør den en times tid ved 45° C, og tilføj der efter tæt røg i et par timer. Ved samme temperatur.

Siden skal den i vandbad. 80° C i 2 timer bør være nok til at opnå en kerntemperatur på mindst 70° C. En hurtig nedkøling slutter arbejdet.

Bemærkninger

Tungen må ikke blive helt mør ved kogningen, da den får endnu en varmebehandling senere. Den midterste tredjedel af tungen er mest mørt og marmoreret.

Jeg synes mørkt rugbrød, fedt og en stærk sennep klæder pølsen rigtig godt.

