

Hjemmelavede pølser med bindefars

Af Jens Folke

Pølsefærd var i gamle dage en teknik, man brugte for at udnytte slagtedyret mest muligt. Derfor lavede man blodpølser, leverpølser, spegede pølser, wienerpølser osv. af indmad, afpuds og andet godt. I dag er flere af disse pølser gået i glemmebogen, og blodpølse er noget de fleste af os forbinder med ”jul som i gamle dage”. Pølser har i dag stadig en stor betydning for slagterbranchen, idet mange urelle eller fede udskæringer, ganske som før i tiden, bruges til dette formål. Arla’s leksikon siger f.eks.: ”Stort set alt på grisen kan bruges, selv fødder, tryner og ører indgår i pølser og pålæg”. Det er ikke uden grund, at nogle af slangudtrykkene for pølser ved en pølsevogn er ”muler” eller ”tryner” [1].

I min barndom sagde man, at det eneste fra grisen, der ikke blev brugt, var skriget. I dag er vi måske mere kritiske med, hvilke dele af dyret vi putter i munden. Finker med lunge eller nyreragout er ikke på menuen i ret mange hjem. Det er ikke, fordi jeg er imod, at man udnytter hele dyret, men jeg tænker, at visse dele måske kan udnyttes bedre i helt andre brancher, som f.eks. råstof til biodiesel.

Men, men - man har i branchen stadig udfordringer med at udnytte alt på dyret. Hvad vil man f.eks. gøre med de adskillige ton grisetestikler, der vil fremkomme, hvis man ikke, som i dag må skære dem af smågrisene? Skal det deklareres, hvis de indgår i pølser? Og hvad vil man gøre med de hangrise, der giver kødet ornelugt, fordi de får lov til at beholde ”bollerne” indtil slagtedagen? (lave spegepølser?). Ornelugt forårsages hovedsageligt af forhøjede koncentrationer i fedtvævet af skatol og androstenon. Sidstnævnte er et pheromon, som gør hungrige helt vilde efter at få sex med ornen (og nej, der findes ikke et tilsvarende pheromon-produkt på pilleform til mennesker – endnu ☺), se figur 1 og 2 [2].

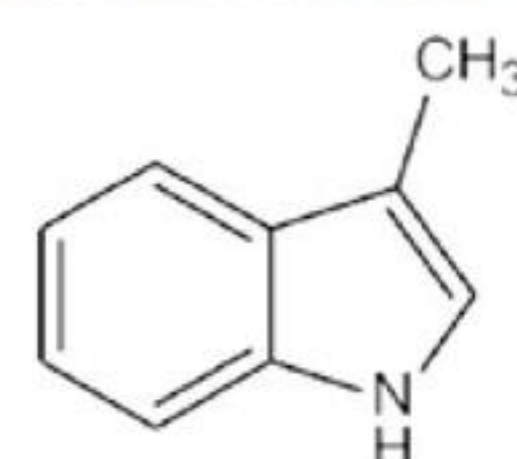
Under alle omstændigheder fremstiller man i dag pølser af en hel del ”grisekød”, som jeg normalt ikke ville bruge, hvis jeg selv skulle fremstille pølserne, men til gengæld så er de jo billige!

Men nu til sagen ...

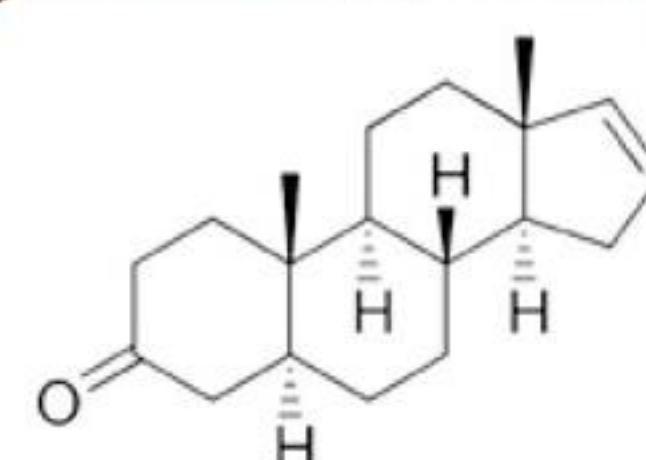
Pølsefærd

Jeg har hørt om mange, og også smagt en del, hjemmelavede medister- eller frankfurterpølser, som har virket tørre og kedelige. For lidt fedt i nogle af disse pølser er kun en del af forklaringen. En anden og måske vigtigere del af forklaringen er formentlig de hjemmelavede pølsers evne eller rettere manglende evne til at binde vand eller fond nok til at give pølsen dens saftighed. I billige industripølser overgør man måske nok dette med at binde vand ved at tilsætte polyphosphater, hydrolyseret protein, gærekstrakt eller deciderede smagsforstærkere m.m. så resultatet bliver, at mere end halvdelen af den vægt, man sælger, reelt er vand, som trods alt er relativt billigt sammenlignet med kød og andre ingredienser (selv i vore miljøtider, hvor vand koster). Det er faktisk tilladt at putte mere end 150 forskellige E-numre i pølser og selvom ikke alt er lige dårligt, så check lige deklarationen næste gang, du køber industripølser.

I hjemmelavede pølser kan man bruge bindemidler som f.eks. opblødt hvidt brød, opblødt rasp, mel, havregryn, kartoffelmel eller mosede kogte kartofler, æg, æggehvider, eller evt. et geleringsmiddel som agar agar. Men det bedste er at lave en rigtig bindefars (se opskrift andetsteds i artiklen), som er en vand-fedt emulsion af kødprotein, fedt og vand, der efterfølgende blandes med gode pølseåvarer. Disse kan komme fra eksempelvis kalv, lam eller gris, f.eks. nakkekam, halskød, bov, eller lign.



Figur 1. Skatol.



Figur 2. Androstenon.

Pølser skal have et vist fedtindhold. Skær f.eks. det rå spæk fra f.eks. svinekammen og gem det i fryseren til senere ”pølse-brug”, og lav så blot lidt flæskesvær af sværen som tilbehør til kamstegen eller koteletterne.

Her er nogle enkle grundregler og en enkelt opskrift på en hjemmelavet pølse til grillen.

Bindefars [3]

1. Hak halvdelen af kødet til bindefarsen (afhængigt af, hvordan man ønsker konsistensen skal være i pølsen) én gang igennem 3 mm hulskiven.
2. Kør farsen i foodprocessoren med lav hastighed i 30 sek. (Har man ikke en foodprocessor, så kør farsen 7 gange igennem kødhakkeren).
3. Tilsæt den ønskede mængde salt (fint salt + nitrit salt 1:2 eller 1:3).
(Når man blender med salt, gøres farsen klar til at binde vand, idet salt jo binder vand).
4. Nu kan man så udbløde de krydderier, man vil tilsætte, i halvdelen af den væske, opskriften lyder på.
(Væsken skal være iskold og kan bestå af vand, mælk, fløde eller fond).
(Det er nu, man evt. tilsætter andre bindemidler som mel, rasp, havregryn, udblødt franskbrød, æg, agar ager etc.)
5. Tilsæt dernæst den krydrede væske til farsen bliver sej.
6. Tilsæt den sidste mængde væske indtil farsen har den rette viskositet.
(Farsen skal være ”lang”, når man stikker en finger derned).



Opskrift på Frankfurter [4]

Friske, kolde råvarer er essentielle ved al pølsefremstilling, ligesom ekstrem god køkkenhygiejne er det. Til pølsestopning kan man anvende en kødhakkemaskine, hvor pølsehornet er et tilbehør, men en dedikeret pølsestopper er lettere at håndtere.

Ingredienser:

- 500 g magert svinekød
- 250 g fedt svinekød (evt. noget af det omtalte nakkespæk)
- 250 g magert oksekød
- 3 dl isvand eller isafkølet fond
- 10 g fint salt
- 5 g nitritsalt, evt. alm. salt
- 3 hvidløgsfed

- 2 g stødt peber
- 3 g edelsüss paprika
- 2 g muskat
- 3 g løgpulver
- 1½ tsk. mørkt muscovado-sukker
- 2½ m lamme- eller 1,5 m svinetarm

Fremgangsmåde:

1. Skær kødet ud i passende stykker og skalfrys det. (Skalfrysning betyder, at overfladen af kødet er frosset, men ikke mere end at det kan hakkes i en god kødhakkemaskine).
2. Hak kødtyperne hver for sig og kom det i fryseren, til det igen er skalfrossent.
3. Sæt lammetarm eller svinetarm i blød i vand i 15-20 min.
4. Vej krydderier af og bland med halvdelen af isvandet.
5. Lav en bindefars med okeskød og halvdelen af det fede svinekød
(Tilsæt kryddervæske og isvand til passende konsistens).
6. Bland alt kødet sammen med bindefarsen og resten af krydderierne og hold farsen kold, evt. sættes den i køleskab efter sammenblandingen.
7. Sæt nu tarmen på pølsehornet ved at krænge den udblødte tarm ud over pølsehornet.
8. En knude bindes på tarmen, men vent evt. til den første fars er kommet ud af hornet.
9. Pølsefars kommes i pølsestopperen eller i maskinen, som man så lader køre.
10. Undgå luftlommer, da pølsen ellers springer ved opvarmning (prikkes ud med en nål).
11. Pølsen snøres af i passende længder på 10-25 cm afhængig af tarmen, idet man svinger den stoppede pølse i den rigtige længde med to hænder – skift retning hver anden gang. (Vær opmærksom på, at pølsen ikke overstoppes, da den så let vil briste).
12. Put pølserne i Sous vide karret i 15-25 min. ved 72°C [5]. (Eller i kogende vand, som afkøles indtil samme kernetemperatur opnås i pølserne).
(Pølserne er nu klar til varmrøgning eller forsigtig grilling.
(De kan også fryses til senere brug).

Hvis nogle skulle være interesseret, afholder jeg indimellem kurser i blandt pølsemageri i regi af LOF i Holbæk [6].

Referencer

1. Arla, <http://leksikon.arla.dk/ravarer/svinekod>.
2. www.okologi.dk/klummer-okologi-og-erhverv/oekologi-forskning/2012/jan/viden-og-forskning-493.aspx
3. ”Anders Pølsemaker”, Selvforsyningsskolen (Facebook gruppe).
4. Dr.dk, Brdr. Price: Frankfurterpølser: www.dr.dk/Mad/opskrifter/spise-med-price/En+ristet+med+det+hele/Frankfurter.htm
5. Jens Folke, Dansk Kemi 2014 (5), s. 41-42.
6. <http://holbaek.lof.dk/alle-kurser/dof/mad-og-drikke/hold/151383>

Fodnote: I min sidste artikel om røgning kom jeg til at stav sukker forkert. Der er tale om muscovado-sukker, som Karin Farstrup fra Nordic Sugar fortæller, er et meget smagsrigt og mørkt rørsukker fra Mauritius, og hun henviser til www.nordicsugar.dk/detail-foodservice/muscovado-sukker/language/4/.