

Przepis na Frankfurterki

Frankfurterki to krótkie, cienkie kielbaski z wołowiny lub wieprzowiny wywodzące się z Niemiec. Kielbaski produkowane najczęściej jako wędzone lub parzone. Nazwa pochodzi od miasta niemieckiego Frankfurt nad Menem gdzie rozpoczęto ich produkcję. Podawane najczęściej na gorąco.

Składniki na 6kg wyrobu:

- *Schab 0,7kg
- *Łopatką kl.I 1.4kg
- *Łopatką kl.II 1.3kg
- *Karczek 1,3kg
- *Surowy boczek 1,3kg
- *[Peklosól](#) 19g/kg masy
- *[Pieprz świeżo mielony](#) 3g/kg masy
- *Cukier 2g/kg masy
- *Gałka muszkatołowa 0,5g/kg masy
- *Papryka słodka 3g/kg masy
- *Woda 200ml

Mięso kroimy na kawałki 3x3 cm i odstawiamy do zamrażalnika w celu jego schłodzenia na 30-60 minut, po czym mielimy na sitku 8mm. Zmieloną łopatkę kl.II i surowy boczek mielimy jeszcze raz na sitku 4mm. Dodajemy odmierzoną wartość przypraw oraz wodę i dokładnie mieszamy przez 20 minut do uzyskania jednolitej masy mięsnej. Nabijamy ściśniętym [jelita wieprzowe 24/26](#) i wieszamy na kiju odkręcając na kawałki 15-20cm. Surową kielbasę wieszamy na całą noc w chłodnym pomieszczeniu 8-14°C. W tym czasie zachodzi proces peklowania oraz mięso przechodzi smakiem i aromatem użytych przypraw. Wędzimy drzewem olszowym bez kory w temperaturze 50-65°C do uzyskania pięknego koloru (4-6 godzin). Uwędzone frankfurterki przechowujemy nie parzone w lodówce lub zamrażalce popakowane po kilka sztuk w papier. Przed jedzeniem frankfurterki z lodówki wrzucamy na wrzątek i parzymy w temperaturze 75-80°C przez około 15-20 minut, podajemy z chrzanem lub musztardą na ciepło. Kielbaski zamrożone wkładamy do lodówki w celu powolnego ich odmrożenia ewentualnie można je włożyć do garnka z zimną wodą a po odmrożeniu również wrzucamy na wrzątek i parzymy jak wyżej. Polecam jednak tak wędzić kielbasy aby ich nie odparzać bo tracą na smaku i aromacie. Wystarczy pod koniec wędzenia podnieść temperaturę do 110 °C na 10-15 minut po czym wyjąć i zanurzyć kielbaski w zimnej wodzie w celu zahartowania. Polecam !