

Hjemkundskab
Klasse: Valgfagsuge
Dato: Uge 51
Emne: Killes Fennikelpølse
Jan Thiemann



Ingredienser:

1 kg svine- eller okse eller lammekød med fedt
½ kg røget kød – bacon eller røget lam
½ kg grofthakket fennikel
4 fed hvidløg knuste
½ ss tørret timian
4 tsk paprika
1½ ss salt
2 tsk groft peber
2 ss stødt fennikel- eller anisfrø
2 tsk korianderfrø - knuste
Svinetarm eller lammetarm

- Kom kødet og det røgede samt fennikel, timian, og salt op i en stor skål.
- Varm en pande op, til den er varm
- Rist krydderierne et par sekunder på den varme pande, og knus dem derefter hurtigt i en morter.
- Hæld krydderierne over det hele kød. Bland det med hænderne, så krydderierne fordeles jævnt over hele kødet
- Hak kødet med krydderierne **2 gange**.
- Rens maskinen, og sæt pølsehornet på. Træk tarmen hen over hornet.
- Fyld pølserne uden luftblærer, og sving pølserne som I så på filmen. Hver pølse skal være 10 cm lange.
- Varm vand op til ca. 80⁰, og varm pølserne igennem til de er faste
- Køl dem af.
- Rist dem forsigtigt på en pande i fedtstof indtil de er lysebrune og kønne

