

Hjemkundskab
Klasse: Valgfagsuge
Dato: Uge 51
Emne: Luksus medisterpølse
Jan Thiemann



Ingredienser:

2	kg.	flæskeskød
200	g.	Spæk uden svær
0.5	tsk.	koriander stødt
0.5	tsk.	ingefær stødt
1	tsk.	allehånde stødt
0.5	tsk.	muskat
1.5	spsk.	salt
1	spsk	peber
5	dl.	tynd bouillon
2½	meter	rensede svinetarme evt ufarvet bomuldsgarn

- Skær kødet i fingerbrede strimler, fjern samtidig evt sener. Skær sværen af spækket og skær spækket i strimler. Mal kød og spæk 2 - 4 gange gennem kødhakkemaskinen, afhængigt af, hvor grov du vil have pølsen.
- Bland krydderierne godt. Rør hakket kød og spæk med lidt af suppen og tilsæt krydderiblandingen efterhånden sammen med resten af suppen. Det hele skal blandes grundigt, og konsistensen skal være som blød frikadellefars.
- Læg tarmene i en skål med lunkent vand. Træk et endestykke over vandhanen og lad vandet løbe igennem, så de åbner sig. Træk lidt af tarmen over maskinens pølsehorn og skub så meget efter, som der kan være.
- Træk lidt af tarmen frem, slå en knude på den og kørs farsen gennem maskinen, mens du samtidigt trækker let i tarmen, så den fyldes jævnt. Stop ikke for fast- der skal være plads til, at farsen kan udvide sig.
- Form hele tiden pølsen med fingrene for at undgå luftblærer. Når du har en passende lang pølse, klemmer du fast til foroven og sno den nogle gange omkring. Hvis du er uøvet, kan du binde af med ufarvet bomuldsgarn.
- Når farsen er stoppet i, kan pølserne koges eller steges- hvis du da ikke foretrækker begge dele. Kom pølserne i let kogende vand og lad dem simre i ca 15 minutter. Revner de, har du stoppet for fast og må prikke huller.

