

En pølse skal serveres med.....



Normalt når jeg skriver opskrifter, prøver jeg at få det til at lyde så nemt som muligt. Det er ikke for at lyve for læseren. Jeg vil jo bare gerne inspirere folk til at prøve opskriften, og så kommer jeg måske til at lade det fremstå en anelse lettere, end det i virkeligheden er. Når det kommer til at lave pølser, så er der imidlertid ingen vej udenom. Jeg er nødt til at sige det som det er. Det er lidt svært og kræver smule øvelse. Belønningen er til gengæld enorm, så jeg kan kun anbefale at prøve det.

De fleste anser nok pølsen for at befinde sig temmelig langt nede ad den gastronomiske rangstige, men det er helt galt. Hvis man har en masse hakket kød, så er her en kærkommen afløser til kødsovs og hakkebøffer. Det er også en enestående mulighed for at tage nogle af de lidt fede udskæringer, som ellers kan være svære at få brugt, og tilberede dem på en måde, så resultatet bliver fantastisk lækkert, saftigt og smagfuldt. Og så kan pølser varieres i det uendelige med alle mulige ingredienser, urter og krydderier. Der er frit slag på hele krydderihylden. Kun fantasien sætter grænser. Jeg laver altid en stor portion grundfars og deler den i mindre portioner, som jeg så krydrer forskelligt. Denne smukke sommeraften i august blev det til to forskellige slags. En med friske urter og en lidt mere krydret sag inspireret af den nordafrikanske merquez.

#### **Ingredienser:**

En pakke tarm (lam eller svin)  
2 kg fedtmarmorert småkød eller hakket kalvekød  
1 æg (brug evt. pasteuriseret æg for at være på den sikre side)  
1 finthakket løg  
1 spsk. mel  
2 spsk. salt  
1 tsk. peber  
1 tsk. muskatnød  
ca. 2,5 dl vand, mælk eller piskefløde alt efter humør og kødets fedtindhold

#### **Urtepølser:**

Frisk timian og estragon  
1 revet æble

#### **Merquez:**

2 fed hvidløg  
Spidskommen  
Sumak  
Fennikelfrø  
Chili eller harissa

**Tilberedning:**

Start med at vaske hænder og rengøre bord og alt køkkengrej godt og grundigt. Skold gerne med kogende vand - køkkengrejet, ikke hænderne. Normalt kommer jeg ikke med løftede pegefingre til folks køkkenhygiejne, men når der skal laves pølser, så er det altså vigtigt, at den slags er i orden.

Sørg for at kødet er helt koldt, inden det hakkes. Det må gerne være lige på kanten til at være frossent. Kødhakkeren må også gerne være kold. Maskinen og kødet opvarmes lidt af friktionen, så det er vigtigt at holde det hele så koldt som muligt, så man ikke ender med en lunken fars. Hvis kødet bliver varmet lidt op i kødhakkeren, så kom det en tur i fryseren, inden den videre forarbejdning.

Rør kødet grundigt med de øvrige ingredienser og tilsæt væsken til sidst lidt efter lidt. Mængderne skal tages lidt med et gran salt. Der kan være ret stor forskel på, hvor meget væske farsen kan optage, så her gælder det om at øve sig og få lidt erfaring og fornemmelse for det. Farsen skal være blød uden at være flydende.

Når man har lavet sin grundfars, så er det bare at dele den op i portioner og røre den sammen med krydderierne. Og så skal farsen bare fyldes i tarmen. Lammetarm giver en pølse omtrent som en wienerpølse. Med svinetarm bliver tykkelsen nærmere i retning af medister. Tarmen skylles grundigt og trækkes over et pøsehorn på kødhakkeren. Man behøver ikke maskine og pøsehorn. Det går også fint at trække tarmen over tutten på en sprøjtepose. Pres lidt fars ud og slå en lille knude på tarmen, og så er det ellers bare at køre løs. Undervejs er det vigtigt at sørge for, at der ikke kommer luftbobler i pølsen, og at der ikke fyldes for meget fars i. Når man har kørt en god lang pølse ud, så kan man nemt klemme den sammen og sno den som et bolsje, så pølsen deles i passende længder. Den færdige pølse skal være ret blød. Hvis den er helt spændt, så springer den, når man steger den. Det er håndværk og kræver lidt øvelse.

Den friske pølse kan steges eller grilles, som den er. Eller man kan pochere den i 80-90 grader varmt vand i et kvarters tid. Så bliver den lidt mere fast i konsistensen og bliver nemmere at stege. De pocherede pølser holder sig også bedre. Holdbarheden er ikke lang. Friske pølser skal helst tilberedes samme dag. Pocherede pølser kan godt holde sig en dag eller to på køl, eller et par uger på frost.

