



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. marts 2014

Hovedret

Chorizo-pølse.



Ingredienser:

1 ½ kg mager kødfars (f.eks. svinekød, eller halvt svine- og halvt oksekød) og en del spæk (evt. saltet spæk), 30 g salt, 2 tsk peber, 3 fed knust hvidløg, et hvilket som helst krydderi, man holder særlig meget af (f.eks. paprika eller chilipeber), et stort drys salpeter, 1 glas rødvin eller vineddike (hvis farsen ikke har ligget i marinade), pølsetarme.

Kødet finthakkes, spækket hakkes knap så fint. Farsen kan marineres i vin eller vineddike natten over.

Bland farsen og alle øvrige ingredienser grundigt og fyld det i pølsetarmene (rensede grise- eller oksetarme eller andre pølseskind, som kan købes hos slagteren). Jo større tarme, des bedre.

Ophænges et tørt og køligt sted; kan eventuelt ryges i 12 timer, men det er ikke nødvendigt. Så hænges de igen køligt og tørt (16 grader C er bedst, men aldrig over 21 grader C). De kan holde i månedsvis.

De spises rå, skåret i skiver. De bliver bedre efter at have hængt i mindst en eller to måneder. De kan også spises friske, men er da ikke så gode.

Man skal ikke være bekymret over at spise "råt kød"; salami og andre berømte pølser består alle af rå kød.