



M unkebo
M and
M ad, der simrer

20. december 2012

Frokostret

Medisterpølse med rødkål og hjemmerørt sennep.

Ingredienser:

Nakkefilet, spæk, løg, allehånde, koriander, ingefær, muskat, salt, peber, svinetarm.
Rødkål, smør, ribsgelé, salt, kommen.

SKOLD ALLE METALDELE.

Skær nakkefiletén i store tern og kør dem gennem maskinen. Hvis pølsen skal være grov, køres to gange, ellers 3 gange.

Gør det samme med spæk og løg.

Bland 2 tsk allehånde, 2 tsk koriander, 1 tsk ingefær og 2 tsk muskat med en spsk salt og en spsk peber, og rør det hele til en lind fars.

Steg en prøve på panden og smag om I er tilfredse. Ellers krydr ekstra.

Sæt pølsehornet på maskinen. Bind knude yderst og fyld tarmen med fars, men husk at pølsen skal være "slatten" - ikke for fast, for ellers sprænger den ved stegning. Hvis I har lyst, kan I bare dreje pølsen i rigtige størrelser.

Rødkål: skær rødkål meget småt. Steg det snittede rødkål i smør og tilsæt lidt vand. Drys med salt og smag til med ribsgelé. Lad det stege helt mørt og tilsæt 2 spsk kommen.

Sennep: rør en sennep efter eget ønske.