

OPSKRIFT PÅ HJEMMELAVEDE GRILLPØLSER MED EASY KEBAB

Det lyder måske lidt misvisende når selve produktet hedder Easy Kebab, men den er god nok, den kan også bruges til at lave hjemmelavede pølser, uden man behøver en dyr køkkenmaskine.

Ingredienser:

Grundfars:

- 1200 g. hakket. Svinekød med minimum 20% fedt, ellers kan du risikere de bliver tørre. (Du kan også blande med f.eks. oksekød eller andet. Det er næsten kun fantasien der sætter grænser. Bare husk en høj fedt %)
- 3 meter svinetarm (kan købe hos slagteren)
- 80 g. hvedemel
- 20 g. kartoffelmel
- 1 stk. fintrevet løg
- 4-5 dl. vand
- 1,5 spsk. salt med top
- Peber

Smagsvarianter:

Her kan du egentlig gøre præcis som du vil, men prøv evt:

Cheddar /chili:

200 g. groft revet cheddar

2 stk. friske og finthakkede røde chilier (evt. også pulver, alt efter hvor stærk den skal være)

Hvidløg/Rosmarin

5 fed presset hvidløg

1 spsk. finthakket frisk rosmarin

HUSK! Lav altid en lille prøve delle af farsen, på den måde kan du bedre bedømme om farsen mangler noget.

Fremgangsmåde: se næste side.

Fremgangsmåde:

Rør alle ingredienserne til farsen godt sammen i en skål. (selvfølgelig ikke svinetarmen, den skal jo bruges senere)

Skyld tarmen godt igennem og påfør den på Easy Kebab hovedstykket. Alle 3 meter kan ikke være på i en omgang, men når du har trukket så meget af tarmen på, som der kan være, klipper du og binder en knude.

OBS! Ved den første pølse der laves uden der er kommet fars i Easy kebab, vent med at binde knuden i enden, så du ikke får et langt stykke hvor der kun er luft i tarmen (ja, det lyder måske forkert, men det er det der vil ske)

TIP! Første omgang hvor tarmen skal sættes på Easy kebab, og der ikke har været fars igennem, kan det godt være lidt svært da det ikke glider så let. Tag evt. noget olie på "tuden".

Drej hovedet af Easy Kebab, og fyld fars i hylsteret. Sæt Hovedet på igen og pres herefter farsen ud i svinetarmen. Gentag denne proces til hele det stykket med tarm er fyldt op med fars (hylsteret skal fyldes op nogen gange). Husk der skal bruges nogen centimeter til at binde en knude til sidst igen.

Vurder nu hvor lange du vil have dine grillpølser og "snur" dem rundt i passende størrelser.

De kan godt grilles nu, men vi anbefaler at de koges i ca. 30 min i 80 grader varmt vand (ikke over 80 grader, da tarmen risikerer at springer). Det gør holdbarheden længere. (de kan herefter også fryses ned, hvis der er behov for det)-(holdbarhed i køleskab ca. 3 dage.)

Rigtig god fornøjelse.

