

Julemedister



2,3 kg nakkefilet eller fars med min 20% fedt
700 gr. røget bacon
4 løg (fint hakket)
1 tsk. ingefær
1 tsk. allehånde
4 tsk. peber
40 g salt
½ tsk. koriander
½ tsk. nelliker
1 tsk. muskat
4 æg
4 dl kold bouillon eller juleøl
2 spsk. Kartoffelmel
Svinetarme



Læg Svinetarmen i blød i vand i ca. 20 min.

Vej alle krydderier og bland dem sammen.

Gør bouillon klar og sættes til afkøling.

Kør bacon og nakkefilet igennem kødhakker.

Løgene kan hakkes i blenderen sammen med kold bouillon/juleøl.

Kom krydderierne i farsen.

Det hele æltes grundigt. Man kan bruge hænderne eller en røremaskine. Farsen skal røres sej. Lad farsen stå kølig en halv time. Steg en prøvedelle på panden og juster evt. krydringen.

Svinetarmen skylles godt igennem nogle gange med lunken vand.

Træk tarmen på pølsehornet på kødhakkeren, pølsestopperen eller hvad man har. Det går nemmest hvis tarmen er godt våd. Bind en knude for enden. Pres så stille og roligt farsen ud i tarmen. Giv evt. medisteren et hurtigt opkog før stegning.

Man skal passe på ikke at stoppe tarmen for fast. Farsen udvider sig under kogning og tarmen kan springe.

Når farsen er kommet i tarmen, drejes pølserne i den længde som man syntes er passende. Jeg lavede dem ca. 40 cm lange, så er de til at styre på panden men mindre kan gøres.

Jeg har brugt denne opskrift og krydret til nedfrysning. Fryser du ikke pølsen spar en smule på allehånde.

Og husk - Stol aldrig på en mand som ikke kan lide en pølse.

Klaus Sender



Sådan steger du medister

Du skal bruge:

1 stk kogt eller rå medister

Olie - margarineblanding til stegning

Forkogt medister

Kom så meget vand i gryden, at medisteren er dækket og bringes i kog. Skru her efter ned for varmen og lad medisteren simre - uden låg i ca. 20 min.

Olie og/eller margarine smeltes på en tilpas stor stegepande og varmes godt op.

Panden skal være meget varm uden fedtet branker, før medisteren skal på.

Læg hele medisteren på, dog ikke for tæt, og brun den godt på begge sider ved god varme.

Skru ned for og steg den i ca. 5-6 min ved middelvarme på hver side til den er tilpas brun – vend den et par gange undervejs.

Rå medister

Brunes ved høj varme i ca. 5 min på begge sider.

Skru ned for varmen og steg den færdig – ca. 20 min. Vend den et par gange under vej.

Medister i ovn

180-200 grader afhængig af ovnen, prikket, penslet med lidt smør og så en 30-40 min til den er brun og lækker– vend den et par gange undervejs.

