



Copyright 2021 Klaus D. Sender® 05-09-2023

Den lange frikadelle

Hjemmepølsemageri
for nybegyndere



Opskrifter og tips

”Kan du huske hvordan en rigtig pølse smager?”

Medisterpølser er sikkert kendt og elsket af store som små og er derfor oplagt til at starte sin egen ”pølseproduktionen” med.

Advarsel! Til alle dem som tæller kalorier eller kilojoule anbefaler jeg at de ikke behøver ikke at læse videre, det ville bare være spild af tid - så skulle det være på plads.

Alle pølser som jeg selv laver, har som udgangspunkt en helt almindelig medisterpølse som jeg ændrer via krydderier og fremstillingsteknikker.

Industripølser. Jeg har ofte indtryk af at mange af pølserne som sælges i supermarkederne mangler den rette smag og på nær størrelsen, ligner de hinanden og er proppet med smags- og tilsætningsstoffer.

Dog skal man huske at også her gælder at pris og kvalitet følges ad. Det er faktisk tilladt at putte mere end 150 forskellige E-numre i købepølser.

Det fik mig til at eksperimentere lidt med hjemmeproduktion af pølser. Helt præcis medisterpølsetypen og dennes slægtninge fra ind- og udland. Jeg vil sige med det samme at hjemmelavede pølser ikke nødvendigvis bliver billigere men til gengæld ved du nøjagtigt hvad der er i dem og så er det pokkers underholdende.

Jeg synes at pølser gerne må indeholde op til 25 % fedt, altså ¼ del. Lav dem så vidt muligt kun af kød, fedt og krydderier. Bruger du for lidt fedt kan dine pølser hurtigt blive for tørre. Hygiejnen er absolut vigtigt fordi hakket kød er guf for bakterier - lad kød og fars stå i køleskabet så meget som muligt. Hold altid dine redskaber ren, skold dem helst før og efter brugen.

Kødet i min medisterpølse grundopskrift er svinebov eller nakke. Andre udskæringer kan selvfølgelig også bruges, kort sagt hele grisen kan anvendes.

Krydringen kan varieres i det uendelige. Til at begynde med følg opskriften. Senere kan du altid komponere dine helt egne blandinger. Husk løbende at notere hvad du blander i. Det vil hjælpe dig at ramme den samme smag næste gang. I grund og bund skal du kun bruge salt og peber. Men det er den rette blanding af krydderier som udgør hemmeligheden bag den dejlige smag af dine færdige pølser.

Tyskland som er et slaraffenland for pølseelskere kan varte op med over 50 forskellige pølsetyper bare alene af medisterpølsetypen. Jeg har hentet en hel del opskrifter derfra. Jeg har ikke tænkt mig at genopfinde pølsen, langt fra. Jeg har bare samlet en række opskrifter som herved er videregivet til almen brug. Det er glæden ved pølser som driver værket.

Afslutningsvis vil jeg bare sige at ikke alt er lykkedes for mig, men øvelsen gør mester.

PS! ”Stol aldrig på en mand som ikke kan lide pølser”

God fornøjelse.

Klaus D. Sender

Fine bonde medister

- 1kg Svinekød, 20% fedtandel
- 20 g salt
- 8 g finhakket hvidløg
- 2,2 g stødt peber, sort
- 0,8 g stødt allehånde
- 0,3 g stødt merian

Kødet hakkes igennem 6 mm og fedtet 4,5 mm skive.

Svinetarm Kaliber 24/26, lammetarm Kaliber 24/26

Afdrejes på 20 cm.

Evt. 1-2 gang koldrøges.

Grov bonde „Bratwurst Heuberger Art“

- 1000 g Svinekød, 20% Fedt
- 20 g salt
- 10 g finhakket hvidløg
- 2,2 g stødt sort peber
- 1 g stødt muskatblomme
- 0,8 g stødt allehånde
- 0,3 g knust merian

Kødet hakkes igennem 8 mm og fedtet 6 mm skive.

Svinetarm kaliber 26/28.

Afdrejes på 20cm.

Kan koldrøges efter smag 2-3-gang.

Hebræisk Okse-Frankfurter

Selvforsyningsskolens

Denne hebræiske okse-frankfurter er ikke opfundet i det gamle Israel, som nogen kunne tro, men af en jødisk russisk immigrant i New York i 1905.

- 1 kg. oksekød 18-20% hakket 3 mm.
- 20 g. nitratsalt
- 2,5 g. hvid peber
- 7,5 g. sennepspulver
- 8 g. røget paprika
- 3 g. merian tørret
- 3 g. koriander stødt
- 1 g. sellerifrø stødt (bemærk, det er IKKE sellerisalt)
- 2 g. hvidløgspulver
- 2 g. muskatblomme stødt
- 5 g. sukker
- 25 g. hvedemel
- 25 g. kartoffelmel
- 2 æggehvinder
- 3 g. [Fænomenal](#) eller 7 g. [Superprofi](#)

½ kg. til bindefars og ½ kg. til strukturfars.

Stoppes i lammetarme Kaliber 24/26, afdrejes 18 cm.

Kommes i kogende vand, derefter justeres temperaturen hurtigt ned til 78 grader og gives 6-8 minutter alt afhængig af størrelse på tarmen og isafkøles hurtigt. Kan røges hvis ønskes.

Copyright: [Selvforsyningsskolen](#). Må meget gerne deles, men med henvisning til, at det er Selvforsyningsskolens opskrift.

Fremgangsmåde

Efterfølgende fremgangsmåde er, hvis ikke andet er anført, gældende for alle opskrifter

- Sørg for at kødet er nedkølet (skalfrossen).
- Pølsetarme renses og lagt i lunkent vand.
- Kødmaskinens kniv er meget skarp.
- Skær kødet i 3-4 cm tern eller strimler. Skærer du kødet i strimler, trækker kødhakkeren kødet selv i. Sæt det kold.
- Afvej krydderier.
- Bland kødet med de andre ingredienser og sæt det kold mens du gør klar til hakning.
- Kør blandingen gennem kødhakkeren.
- Farsen smages til. Kan du ikke lide at smage på rå fars steg en lille dille på panden.
- Igen, sæt farsen kølig mens du rigger din pølsestopper eller kødhakkeren med pølsehorn til.
- Træk pølsetarm på pølsehorn. Det kan tage lidt tid, før man har tag på det.
- Lad der være en ende på 15-20 cm eller lav en knude.
- 11 Begynd at fylde pølserne stille og rolig.
- Farspølser stoppes løs da skindet ellers kan revne ved afdrejning.
- Eventuelle luftlommer punkteres med en nål eller pølseprikker.

Fyld pølserne ikke for fast. Pølsefarsen udvider sig under stegning, med det resultat at pølserne springer.

Drej dem skiftevis den ene og så den anden vej i passende længder.

Lad dem hvile/modne i køleskabet mindst 1/2 time inden tilberedning men hvis du vil fremelske mere aroma så lad pølserne ligge i køleskabet 6-8 timer inden du gør mere ved dem.

Medisterpølse

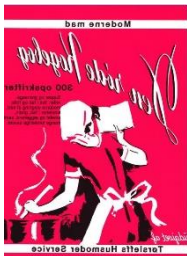
Danmarks nationalpølse

Den pølse jeg vil starte med er en opskrift fri efter ”Den røde Kogebog” side 103, samtidig den også den nemmeste, vores gode gamle medisterpølse.

En medister "Kød med ister (fedt)" er i princippet ikke andet end en frikadelle i pølseskind. Der findes lige så mange opskrifter på medister som der findes slagtere.

Arbejdsgangen er i princippet den samme for alle pølser. Før du starter anbefaler jeg at du har alting klar.

Kødet er ”skalfrosset” og så frisk som muligt, værktøj ligger klar, alle krydderier er afvejet og tarmene er skyllet og ligger i vand.



- 1 kg svinekød af hals, bov eller nakke
- 250 g spæk
- 1 løg (hakkes og svitses)
- 18 g salt
- 0,75 g peber, sort
- 0,7 g nelliker, stødt
- evt. 0,7 g allehånde (pas på det ikke bliver for "julet")
- ca. 1/4 l afkølet suppe (svine/oksebouillon)
- 2½ meter svinetarme

Suppe (svine/oksebouillon) sættes til afkøling.

Løg svitses kortvarigt ved middelvarme, medens der omrøres jævnligt og må kun antage ganske let farve.

Krydderier, kød, spæk og løg blandes og hakkes 2-4 gange gennem kødhakkeren.

Suppe røres 1 spsk per gang sammen med farsen.

Kødet æltes godt, så suppen opsuges, og farsen bliver tilpas fast. Farsen skal have samme konsistens som mayonnaise.

Der kan æltes yderligere kogt, koldt vand, mælk og fløde og suppe i, hvis det bliver dvendigt

Merian Griller

- 800 g magert svinekød
- 200 g fersk spæk
- 23g salt
- 6 g paprika, edelsüss
- 5 g frisk finthakket hvidløg
- 3 g stødt sort peber
- 1 g knust merian

Hak alle ingredienser igennem 4,5 mm skive.

Svinetarm Kaliber 24/26, Lammetarm Kaliber 24/26.

Afdrejes på 15 cm.

Hvis du vil, kan du kolddryge pølserne 2 gange.

Paprika-Hvidløg Bratwurst

- 800 g mager svinekød
- 200 g Slag
- 20g salt
- 10 g paprika, edelsüss
- 5 g frisk finthakket hvidløg
- 3 g stødt sort Peber

Hak alle ingredienser igennem 4,5 mm skive.

Svinetarm Kaliber 24/26, Lammetarm Kaliber 24/26

Afdrejes på 12-15 cm.

Hvis du vil, kan du kolddryge pølserne 2 gange.

Bratwurst Nürnberger Art

En specialitet fra Nürnberg i Tyskland. Nürnberger Bratwurst” er navnebeskyttet i EU.

- 750g Svinekød af enhver art med 30% fedt
- 250g magert oksekød
- 20g Salt
- 2,3g sort peber, stødt
- 1g Merian, stødt
- 0,5g Muskatblomst (Muskatblomme)
- 0,25g Ingefær

Hak alle ingredienser igennem 3 mm skive.

Lammetarm kaliber 20/22 eller kunsttarm Kaliber 20.

Afdrejes på 10 cm.

Evt. 1 gang koldrøges.



Curry-Paprika Bratwurst

- 800 g magert svinekød
- 200 g fedt svineslag
- 25 g fløde
- 20 g salt
- 5 g Paprika, edelsüss
- 3 g Karrypulver
- 1 g hvid peber
- 1 æg

Hak alle ingredienser igennem 4,5 mm skive.

Ægget piskes luftig.

Svinetarm Kaliber 24/26, Lammetarm Kaliber 24/26.

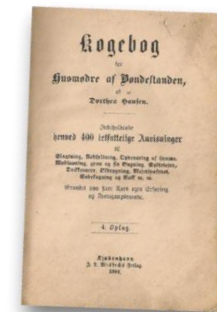
Afdrejes på 25-30 cm.

Pølserne kan maks. opbevares en dag i køleskabet. Skal nedfryses eller kun fremstille det antal som spises samme dag.

Medisterpølse fra 1884

Opskriften fandt jeg på Århus Food Festival.

- 2 kg Flæsk
- 300 gr. Flæsk
- ½ l Kødsuppe
- 5,8 g Nelliker
- 4,6 g Peber
- 2,7 g Allehånde
- 2 Rødløg, finhakket
- 28 g Salt
- Ca. 5 m Svinetarm



Dorothea Hansens kogebog for husmødre af bondestanden 1884

Kødet hakkes temmelig fint. Alt æltes sammen med krydderier, fintskårne flæsketerninger og tynd kødsuppe, som skal være varm og smagt til med salt.

Derefter stoppes tarmene ikke alt for fulde.

For at kunne stoppes ordentligt skal tarmene har ligget i lunkent vand. Pølserne koges først og steges derefter på panden.

PS. Kødsuppe (bouillon) bør afkøles.

Medister med merian

- 750 g flæsk
- 250 g magert svinekød

Kødet skæres i tilpas store stykker til kødhakkeren, blandes med krydderiblandingen og hakkes igennem 3mm hulskive. Farsen æltes grundig igennem indtil den er lind og binder sammen. Stoppes i 28/32 svinetarme.

Krydderi blanding til 1 kg kød

- 18,0 g salt
- 3,0 g hvid peber
- 2,0 g merian
- 1,0 g koriander
- 1,0 g hvidløgspulver
- 1,0 g af muskatnød
- 1,5 g sukker

MEDISTERPØLSE 1956

- 600 g magert svinekød
- 200 g kalvekød/oksekød
- 200 g fersk spæk
- 50 g kartoffelmel eller 30 g kogte, kolde kartofler
- 3 dl vand eller skinkesuppe (ikke for salt)
- 20 g Salt
- 1 g sukker
- 1,7 g sort peber
- 1 g stødt nelliker
- 1 g ingefær
- 0,25 g reven muskatnød
- 0,25 g hvidløgsgranulat
- 0,25 g løggranulat
- ca. 6 meter svinet tarme (eller tyndtarm af okse)



Til indgnidning (er kun til at give farve og kan undlades)

- 4 spsk. salt
- 4 spsk. sukker
- 3/4 spsk. Salpeter

Rens pølsetarmene og kræng dem, så den glatte side kommer ud. Klip dem i 50-60 cm lange stykker og bind til for den ene ende af hvert stykke.

Skær kød og spæk i småstykker. Hak kødet 3-4 gange gennem kødmaskinen, de to sidste gange sammen med spækket.

Saml farsen i et stort fad. Tilsæt salt, sukker og krydderier. Ælt farsen godt, gerne med hænderne, til den bliver let og svampet, og tilsæt samtidig væsken lidt ad gangen.

Kog/steg en prøve, f. eks. i en postejform, og smag derefter farsen omhyggeligt til. Hvis den er for fast, tilsættes lidt mere væske.

Stop farsen temmelig løst i tarmene. Det gøres bedst ved hjælp af kødmaskinen, på hvilken der sættes et pølshorn. Bind godt for enderne og skyl pølserne i koldt vand og lad dem dryppe af på et klæde.

Indgnid dem med blandingen af salt, sukker og salpeter og lad dem stå til næste dag. Pølserne kan opbevares i saltlage på et koldt sted i 2-3 uger, hvis de tillaves uden kartofler. Skal de opbevares længere, bør man nedfryse dem.

Gyldendals store kokebog 1956

PS. Kan varmrøges i ca. 20 min

Paprika Bratwurst med kommen

- 640 g mager Svinekød
- 360 g Svineslag 60% Fedt
- 21g salt
- 10 g paprika, edelsüss
- 6 g frisk finthakket hvidløg
- 3 g stødt sort peber
- 3 g knust Kommen

Hak alle ingredienser igennem 6 mm skive.

Lammetarm Kaliber 20/22

Afdrejes på 25-30 cm.

Hvis du vil, kan du koldryge pølserne 2-3 gange.

Paprikapølse kraftig & stærk

- 1000 g nakkesteg
- 20g Salt
- 10 g paprika, edelsüss
- 5 g stødt rosenpaprika
- 4 g frisk finthakket hvidløg
- 2 g stødt sort Peber
- 2 g knust Kommen
- 0,3 g knust Oregano

Hak alle ingredienser igennem 4,5 mm skive.

Svinetarm Kaliber 24/26, Lammetarm Kaliber 24/26

Afdrejes på 40 cm.

Hvis du vil, kan du koldryge pølserne 4 gange.

Lincolnshire Sausage

Lincolnshire-pølsen har sin oprindelse i Lincolnshire-regionen i Storbritannien. Hvert år afholder byen Lincoln (i Lincolnshire) en konkurrence for at se, hvem der kan fremstille det bedste Lincolnshire pølse.

- 700 g Svinekød, halvfedt (bov, svineslag)
- 150 g Tør hvedebolle eller franskbrød
- 150 g Vand

Krydderblanding per kg

- 18g Salt
- 4g Hvid peber
- 10g Frisk salvie, hakket

Her er salvie den dominerende krydderi og kødet er groft hakket med en grov tekstur. (hulskiven må ikke være mindre end 4,5 mm).

Bangers

Engelske frokostpølser. Her er en opskrift fra David Lishman, slagter i Yorkshire, England.



- 1 kg svinekød ikke for mager
- 1 spsk. Salvie, finhakket
- 1 tsk hvid peber per kg
- 2 tsk salt per kg
- 4-5 spsk. rasp af tvebak ([Rusk](#))
- vand
- Svinetarme

David [Lishman](#)

Ifølge Wikipedia er Bangers fremstillet af svinekød af ringere kvalitet og har en tendens til at sprække og derved sige "bang" under stegningen. Det har mine nu aldrig gjort.

Hak kødet. Bland fars, krydderier og rasp.

Hæld vand i indtil det bliver til en lind fars. I stede for vand kan du bruge kold hønsebouillon.

Det hele hakkes en gang til og stoppes derefter i tarmene.

Julemedister

- 1,5 kg Nakkefilet
- 150 g bacon
- 2 løg (fint hakket)
- 0,6 g ingefær
- 2,7 g. allehånde
- 6 g peber
- 20 g salt
- 0,5 g koriander
- 0,7 g nelliker
- 1 g muskat
- 2 æg
- 2 dl bouillon
- 1 spsk. kartoffelmel
- Svinetarme (der går ca. 2 kg fars til 5 meter)



Skær bacon i små tern og steg fedtet af. Bland alle krydderierne sammen. Løget køres i kødhakkeren sammen med bouillon. Bland krydderierne heri. Det hele blandes i farsen og så skal der røres grundigt. Man kan bruge hænderne eller en røremaskine. Farsen skal røres sej.

Lad farsen stå en halv time. Steg en prøve delle på panden og justér evt. krydringen. Svinetarmen skal ligge i blød i vand i ca. 20 min., derefter skal der hældes vand igennem tarmen. Skyl den godt igennem nogle gange.

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

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.

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



Jack Daniels Medister

- 1 kg svinekød (bov)
- 1 kg svinekød (slag)
- 6 spsk. Jack Daniels
- 2 spsk. og 2 tsk [Jule Sennep](#) eller [Maille Grov sennep](#) (mild)
- 4 spsk. purløg
- 2 spsk. salt
- 2 tsk. sort peber (knust i en morter)
- 2 tsk. chilipeber (knust i en morter)



Skær kødet i terninger og læg det derefter i fryseren i en halv time.
Kød køres gennem en 6 mm skive og blandes det med krydderierne.
Kom pølsemassen i pølsestopper og fyldes i tarmen.



PS. Stol aldrig på en mand som ikke kan lide pølser (K.D.Sender)

PØLSEKRYDDERIER

Nogle af de fælles tørrede pølsekrydderier og deres mængde beregnet på 1 kg kød.

Allehånde	0,2 - 1,5 g
Chili	0,5 - 1,5 g
Enebær	2 g
Fennikel frø	2 g
Hvidløg, frisk	1,8 - 5 g
Hvidløgpulver	0,4 - 1,5 g
Ingefær	0,5 - 2 g
Kanel	2 g
Kardemomme	0,3 - 2 g
Korianderfrø	0,8 - 2 g
Kommen	0,6 - 1,2 g
Merian	1 - 3 g
Muskatblomme	1 - 1,5 g
Muskatnød	1 g
Nelliker	0,3 - 1,5 g
Oregano	0,5 - 1 g
Paprika	0,6 - 4 g
Peber sort	1,5 - 3 g
Peber hvid	1 - 3 g
Rosmarin	0,4 g
Sennep frø	2 g
Timian	0,5 - 1 g

Grov Farmer Bratwurst

- 500 g mager svinebov eller skinkekød
- 300 g mager Rindfleisch
- 200 g svineslag
- 20g Salt
- 3 g stødt weißen Peber
- 1 g revet muskat
- 1 g stødt merian
- 0,5 g revet citronskal

Hak alle ingredienser igennem 6 mm skive.

Svinetarm Kaliber 28/30, Lammetarm Kaliber 24/26

Afdrejes på 15-20 cm.

Kan koldrøges efter smag 2-gang.

Græsk Medister

- 500 g Svinekød af enhver art med min. 40% fedt
- 500 g Lammekød
- 40 g tør hvidvin
- 20g salt
- 4 g frisk finthakket hvidløg
- 3 g stødt sort Peber
- 1 g stødt Rosmarin
- 0,5 g revet skal af en appelsin
- 0,05 g stødt kanel

Hak alle ingredienser igennem 4,5 mm skive.

Svinetarm Kaliber 24/26 eller lammetarm Kaliber 24/26

Afdrejes på 15-20 cm.

Kan koldrøges efter smag 1-3-gang.

Wienerpølser

[Selvforsyningsskolen](#)

- 1 kg. kalv og flæsk
- 20 g. nitritsalt
- 4 g. sukker pr. kg. Kød
- 3 g. fosfat (fænomenal)
- 2 g. Schnellrot eller
- 2 g. pulveriserede C vitaminer
- 5g/kg Wienerpølsekrydderiblanding eller efter smag
- Isvand efter behov.

Wienerpølsekrydderiblanding

- 1½ g. stødt paprika
- 2 g. stødt kardemomme
- 9 g. muskatnød
- 12 g. peber

Kødet forsaltes (ansaltes) dagen i forvejen.

Køres som bindefars.

Tarmvalg: Lamme- eller svinetarm

Røgning: Varmrøg af tørt bøgetræ iblandet knust enebær.

Pølserne tørres i en forvarmet røgeovn ved 80 grader til de er helt tørre og varmrøges uafbrudt ved 80 grader til de er smukt lysebrune.

Pas på med ikke at fyre så hårdt, at pølserne sprænger.

Derefter skoldes pølserne som sædvanligt, men her iblandet lidt eddike.

Copyright: [Selvforsyningsskolen](#). Må meget gerne deles, men med henvisning til, at det er Selvforsyningsskolens opskrift.

Currywurst I

- 750g svinebov
- 1,25 kg slag
- 35g salt
- 1 hvidløg
- 4g peber, hvid
- 3 g muskat
- 2g kommen
- 2g allehånde
- 4g sukker
- 5m lammetarm 26/28



[Currywurst Museum i Berlin](#)

Kødet hakkes 3 gang igennem kødhakker (2 mm skive).

Æltes grundigt sammen med krydderierne.

Farsen fyldes i lammetarme og afdrejes i 15-20 cm længde á 60 gr.

En stor blender vil hjælpe meget.

Currywurst 2

- 1 kg Brystflæsk
- 22 g Salt
- 2 g Ingefær, frisk
- 5 g Peber, hvid
- 7 g Karry pulver, stærk
- 10 g Karry pulver, mild
- 1 fed hvidløg
- Svinetarme Ø 24 – 28

Kødet hakkes 3 gang igennem kødhakker (2 mm skive).

Æltes grundigt sammen med krydderierne.

Farsen fyldes i lammetarme og afdrejes i 15-20 cm længde á 60 gr.

Frankfurter

- 500 g magert svinekød
- 250 g fedt svinekød (evt. nakkespæk)
- 250 g magert oksekød
- 3 dl Isvand eller isafkølet fond
- 10 g salt, fint
- 5 g nitritsalt, evt. alm. salt
- 3 hvidløgsfed
- 2 g stødt peber
- 3 g Paprika, Edelsüss
- 2 g Muskat
- 3 g Løgpulver
- 1½ tsk. mørkt muscovado-sukker
- 2½ m lamme- eller 1,5 m svinetarm

Hak kødtyperne hver for sig og kom det i fryseren, til det er skalfrossent.

Lav en bindefars med oksekød og halvdelen af det fede svinekød.

Bland alt fars sammen med bindefarsen og resten af krydderierne.

Sæt farsen i køleskabet.

Afdrej pølser i ca. 10-25 cm afhængig af tarmen.

Pølser skoldes ved 78°C i 10 minutter og afkøles direkte i en beholder med iskoldt vand.

Røgning: Pølser tørres og hænges i røgeovn.

Røges cirka 15-45 minutter ved 55°C til den ønskede røgfarge er opnået.



1804 solgte Johann Georg Lahner , i Wien, for første gang "[Original Wiener Frankfurter Würstel](#)", hvor de i dag hedder Frankfurter.

Salsiccia

Hjemmelavet klassisk italienske pølser som i udseende ligner vores grove medister.

- 1 kg svinekød, skåret i 2 cm terninger
- 200 g usaltet spæk, skåret i 2cm terninger
- 3 spsk fennikelfrø
- 4 fed hvidløg, hakket
- 9 g paprika
- 20 g salt
- 4 tsk røde chili flager
- 3 g sort peber
- 30 ml tør hvidvin
- 1 svinetarm 28/30



Rist fennikel frø på en varm pande indtil det ryger. Knus frøerne i en morter eller kaffemølle og bland med hvidløg, paprika, salt chili og peber.

Hak kødet (mellemstor skive) og bland hvidvin og krydderier. Dæk til med folie og sæt på køl 1 time eller endnu bedre natten over. Stoppes i tarme og afdrejes i passende længder.

Kan nedfryses i ca. 3 mdr.

Salamella Mantovana

Dette er opskriften på hjemmelavede italienske pølser af typen Salamella Mantovana.

Du skal bruge både magert og lidt fedt svinebryst for at få den rigtige smag.

Pølsen kan grilles ved at skære den halvt igennem og åbne den som en bog, inden du lægger den på grillen.

- 700 kg svinekød (magert kød – bov/lår)
- 300 gr. pancetta (saltet og krydret, ikke røget bacon)
- 20 gr. salt
- 10-15 gr. Friskkværnet og groft kværnet sort peber
- 1-2 fed hvidløg

køres igennem den mellemste skive.

Svinetarm 28/30



Østrigske landmedister

- 1 kg svinekød (fed)
- 1 kg svinekød (mager)
- 500 g Oksekød eller kalvekød (mager)
- 4 gamle rundstykker/franskbrød (eventuelt gennemblødt - væden presses bagefter ud)
- 60 g salt
- 6 hvidløgsfed (pressede)
- 300 g isterninger (eller 300 ml koldt vand)
- Citronskal (revet)
- Peber (hvid, fra møllen)
- Svinetarm 28/30
- Fedt (til stegning)

Svinekød og oksekød køres igennem den mellemste skive.

En tredjedel af kødet hakkes to gange gennem den fine skive og blandes med resten.

Tilføj isvand, med salt, hvidløg, peber og citronskal efter smag og ælt grundigt.

Alt efter smag kan farsen bindes med gennemblødt franskbrød, fyldes i svinetarme og skoldes i 72-75° varmt vand i 10 minutter. Sættes i koldt vand til afkøling et køligt sted og kan derefter steges i svinefedt.

Hvis pølserne spises samme dag er det ikke nødvendigt at skolde dem i varmt vand.



Sydafrikansk medistersnegl

- 850 g magert svinekød (bov)
- 850 g magert oksekød
- 300 g spæk
- 1-2 fed hvidløg
- 32 g salt
- 4 g sort peber
- 2 g allehånde
- 2 g friskrevet muskatnød
- 2 g koriander
- 1-2 g nelliker, stødt
- 50 ml rødvinseddike
- 20 ml Worcestershire sauce
- 20 ml cognac eller brandy
- 5m svinetarm (20/26)
- 16 kødpinde, træ

Pil hvidløg og hakkes fint. Krydderier afvejes. Kødet og hvidløg køres 2 gange igennem kødhakkeren (skive 4,5). Krydderier blandes omhyggelig i farsen. Sættes 1 time i køleskabet.

Rødvinseddike, Worcestershire sauce og cognac eller brandy æltes i. Tarmen trækkes på fylderøret og sættes på kødhakker eller pølsestopper.

Farsen fyldes i tarmen og afdrejes i længder på 60-70 cm og pølsen rulles til en ring og 2 kødpinde stikkes over kryds i for at holde formen under stegning. Sættes til modning 2 timer i køleskab



Fransk-Marokkansk Merguez pølse

- 1 kg. lammekød af forskellige typer som slag, bov, og nakke
- 5 skalotteløg
- 3 fed hvidløg
- 4 spsk. olivenolie
- 4 mellemstore kartofler skåret i små terninger
- 2 spsk. tomatkoncentrat
- 1-3 tsk. Harissa krydderi
- 2 tsk. stødt spidskommen
- 4,6 g paprika
- 30 g. salt
- ca. 4 meter lammetarm 26/28

Sauter de hakkede løg, hvidløg og kartofler i olien og – afkøles.

Hak kødet en gang og tilsæt den afkølede kartoffel-løg-blanding og alle krydderierne.

Æltes sammen og tilsæt vand efter behov til farsen er god og fast.

Lav en lille stegeprøve og kom farsen i lammetarmene.

Grilles ca.15 min i alt.



Mor Karens medisterpølse

- 800 g. flæskekød
- 200 g. spæk med svær
- Ca. 0,3 l. suppe (den fra sværen)
- salt og peber
- evt. nelliker eller allehånde efter behag
- mellemstore svinetarme

Skær sværen af spækket og kog mørt med laurbær og peber. (Gem suppen!!!!)

Kød og spæk hakkes 1-2 gange og den afkølede svær hakkes en gang og tilsættes.

Ælt kødet med suppen og smag til med rigeligt salt og peber.

Smag evt. til med andre krydderier.

Farsen skal være ret lind og pølserne ikke stoppes for fast.

Pølsen kan pocheres i letsaltet vand først, eller steges direkte på pande ved svag varme til gennemstegt og lysebrun.

Vildtpølser med rosmarin og røget bacon

- 600 g. vildtsmåkød med fedt (tilsæt evt. 100 g svinespæk)
- 200 g. god røget bacon
- 2 fed hvidløg knust med 1 spsk. salt
- 2 stængler rosmarin, plukket og hakket fint
- 2 tsk. friskkværnet peber
- vasket og ordnet lammetarm
- vand, øl, vin eller anden væske

Tern af kød og bacon blandes med salt, peber, hvidløg og rosmarin og marinerer ca. 30 minutter.

Det hele hakkes gennem mellemstore huller. Rør farsen sej med salt og tilsæt væske til passende lind konsistens.

Steg en lille prøve-”frikadelle” og gør evt. farsen mere lind med lidt vand eller anden væske. Lad farsen hvile 15-45 minutter

Træk et par meter tarm på det lille pølsehorn. Bind knude på enden og fyld, relativt fast, afdrejes til ca. 8-10 cm pølse.

Pocher pølserne i letsaltet vand i ca. 6-7 minutter. Dette kan gøres dagen før servering, eller længe før og så opbevares i fryser.

Umiddelbart før servering ristes pølserne sprøde på panden.

Pølser med citron og timian (grundfars)

- 1 kg. Hakket svinekød fedtprocent min. 15 %
- 1 spsk. Salt
- 1 tsk. Friskkværnet peber
- ½ finthakket løg
- 1 kvart revet muskatnød (eller efter smag)
- 60 g. hvedemel
- 1 æg
- 2 dl. Piskefløde eller 2 dl perlebyg kogt med timian og øl
- 1-2 spsk. Hakket timian
- Skal fra 1 citron
- 1-2 tsk. Finthakket chili uden kerner

Hakkekødet røres sejt med salt.

Herefter tilsættes løg, peber, muskatnød, mel og farsen røres glat.

Ægget tilsættes og farsen røres sammen.

Herefter hældes piskefløden stille og roligt i farsen.

Hvis farsen røres for kraftigt kan man risikere den skiller.

Herefter er grundfarsen klar til videre forarbejdning.

Tilsæt timian, citron og chili. Steg en prøvedelle og lad farsen hvile før den fyldes i tarme. Pølserne kan steges på panden eller grilles.

Rosmarin/timian grillpølser

Efter en opskrift af "Johansens Pølsemageri"

- 1 kg. Hakket svinekød fedtprocent min. 15 %
- 18 g salt
- 3 g Friskkværnet peber
- ½ hakket løg
- 2 g revet muskatnød
- 60 g. hvedemel
- 1 æg
- 3,5 dl. Piskefløde
- 4,5 g rosmarin
- 1 spsk. timian
- ca. 6 m. Lammetarm (kan købes hos din lokale slagter)

Kødet hakkes 2 gange og røres sejt med salt. Herefter tilsættes løg, peber, muskatnød, rosmarin, timian, mel og farsen røres glat.

Ægget tilsættes og farsen røres sammen. Herefter hældes piskefløden stille og roligt i farsen.

Hvis farsen røres for kraftigt kan man risikere den skiller. De færdige pølser simmerer forsigtigt i rigeligt saltet vand til de er faste (ca. 4-5 min. ved 72-75 grad). Herefter køles pølserne ned og er derefter klar til at blive stegt eller grillet.



Cumberland Sausage

Er mere end 500 år gamle. En teori er, at den blev indført i det 16. århundrede af tyske minearbejdere. Minearbejderne ville efterligne disse kødfulde pølser som de kendte hjemmefra.

Info "Traditional Cumberland Sausage" er navnebeskyttet i EU

- 900g svinekød, slag
- 900g svinekød, bov
- 20 g salt
- 2 spsk. stødt hvid peber
- 110 g fin rasp/tvebak
- 2 1/2 spsk. tørret salvie (valgfrit)
- 2 spsk. tørret purløg
- 1/2 tsk stødt koriander
- 1 tsk stødt muskatnød
- 1 1/2 tsk stødt muskatblomme
- 3m - 3,5 m (32mm) svinetarme

Oxford Sausage

I en bog fra 1772 nævnes en af de mest berømte lærde fra Oxford Universitet, fru Dorothy Spreadbury, som "opfinder af Oxford pølse", dette kan dog ikke bekræftes.

- 450g svinekød, slag
- 450g svinekød, bov
- 900g hakkede kalvekød
- 3 spsk. citronsaft
- 3 spsk. hakket frisk salvie
- 1/2 tsk stødt nelliker
- 1 tsk stødt muskatnød
- 1 spsk. stødt muskatblomme
- 3 spsk. hvid peber
- 1 1/2 spsk. salt
- 110 g fint rasp
- 1 fed hvidløg, hakket
- 3m - 3,5 m (32mm) svinetarm



Hak alt kød igennem 4,5-6 mm skive. Bland fars, krydderier og rasp.

3 slags Ringriderpølser

Pølsen er den sønderjysk version af den tyske "Weisswurst", lavet efter tyske traditioner. Som altid er der meget hemmelighedskræmmeri omkring "den eneste rigtige" opskrift.

[TV²go](#)

500 g skinkekød
500 g flæskekød
20 g salt
3 g peber
1 løg, stor
½ g allehånde
0,3 g merian
3 g sukker
1 æg
50 g vand

[Claus Meyers](#)

400 g skinkeklump
175 g kæbesnitter
500 g nakkefilet
15 g salt
75 g løg
2 g peber
2 g paprika
½ g muskat
½ dl kartoffelmel
2,5 dl vand

[Knud Røgilds](#)

1 kg Svinebov eller nakke
1 kg flæskekød
40 g salt
10 g friskkværnet peber
1 løg, stor
½ tsk allehånde
½ tsk merian
10 g sukker
2 æg
1 dl vand
4 m svinetarm

Kødet skæres i tilpas store stykker til kødhakkeren, blandes med krydderiblandingen og hakkes 2 gange igennem 3mm hulskive hvis du ikke har en foodprocessor.

Farsen æltes grundig igennem indtil den er lind og binder sammen.
Farsens temperatur må ikke overstige 15°.

Stoppes i 28/32 svinetarme og afdrejes i cirka 12 centimeters længde. Pølserne pocheres til en kerntemperatur på mindst 75°C. Tommelfingerregel er: 1 minut per pølsens diameter i mm.



Krydderier

Du finder tusindevis af opskrifter på internettet, derfor har jeg oversat nogle af de gængse krydderier her.

Jeg forslår at du har følgende krydderier i hjemmet inden du går i gang med pølseproduktionen.

Dansk

Allehånde
Ingefær
Kardemomme, stødt
Kommen, stødt
Muskatnød (stødt)
Muskatblomme
Nellikær, stødt
Paprika
Peber, hvid
Peber, sort
Salt
Salvie
Spidskommen

Tysk

Piment
Ingwer
Kardamom, gemahlen
Kümmel, gemahlen
Muskatnuss, gemahlen
Muskatblüte, Macis
Gewürznelken, gemahlen
Paprika
Pfeffer, weiss
Pfeffer, schwarz
Salz
Salbei
Kreuzkümmel

Engelsk

Allspice
Ginger
Cardamom, powder
Caraway powder
Nutmeg powder
Mace
Cloves powder
Paprika
Peper, white
Peper, black
Salt
Sage
Cumin

I grund og bund skal du kun bruge salt og peber men det er den rette blanding af diverse krydderier som udgør hemmeligheden bag den dejlige smag af din færdige pølse.

Med forskellige krydderier kan den gode danske medister lige pludselig blive til noget helt andet. Kom for eksempel lidt merian, muskat og citronskal i farsen og vupti har du din første "Bratwurst".

Krydderiblandinger kan selvfølgelig købes og vil være en stor hjælp til alle nybegynder.



Adventmedister

600 g svineslag
400 g svinebov
16 g salt
2 tsk. sorte peberkorn, knust
1/2 tsk. kanel
1 knivspids spidskommen
2 stk. nelliker, knust
1 stk. enebær, knust
1/2 tsk. allehånde
1/2 tsk. syltede hvidløg
2 stk. æg
1 dusk finhakket persille
nogle lammetarme (26/28)



Kom krydderierne i en blender og blend dem fint.
Skær kødet i store terninger og bland med krydderierne.
Kør de krydrede kødstykker gennem kødkværnen (5 mm skive).
Bland farsen, æggene og den meget finhakket persille.
Hak om nødvendigt igen det hele en gang til (3 mm skive).
Fyld blandingen i lammetarm.

TIP: Pølserne kan steges direkte eller vakuumforsegles og nedfryses.

Bindefars på 2 måder

MED FOODPROCESSOR:

Hak kødet én gang i kødhakker. Det har ingen betydning hvilken hulstørrelse skiven har, det bliver alligevel findelt af din foodprocessor.

Alt efter hvor fast man ønsker sin fars, tager man halvdelen af kødet og kommer op i foodprocessoren, kører den ½ minut for at få så meget overflade som muligt på kødet, så det bedre kan binde vand. Derefter tilsætter man nitritsaltet og kører 20-30 omgange uden noget andet, så binder farsen bedre.

Nu tilsættes enten købt krydderiblanding eller din egen krydderiblanding. Tilsæt lidt iskoldt vand inden start, så krydderiblandingen ikke ender oppe på siden af lyn-hakkeren. Tilsæt derefter væsken lidt efter lidt medens maskinen kører, indtil man kan se farsen slippe omkring rotationsstangen. Det er ikke sikkert al væsken, som opskriften foreskriver, skal tilsættes.

Så stopper man maskinen og prøver at se om farsen er "lang". Har man kommet for meget væske i og den ikke rigtigt binder, tilsætter man mere kød, og er farsen totalt stiv, kan man forsigtigt tilsætte lidt mere væske og køre igen.

Når man er tilfreds med bindefarsen, kommer man den op i et æltefad og tilsætter det resterende kød, som man ælter i hånden. Dette er en nem kunst når man kan det, men det kan være lidt besværligt at hitte rede i alle processerne første gang.



UDEN FOODPROCESSOR:

Hak omkring halvdelen af kødet (afhængig af hvordan man ønsker konsistensen i pølsen skal være) til bindefarsen seks gange igennem 3 mm. hulskiven.

Hold en pause efter 4. hakning, skalfrys kødet igen. Den 7. og sidste gang tilsættes nitritsaltet, som man fordeler godt i farsen inden hakningen. De mange gange igennem hakkeren erstatter foodprocessoren. Den sidste gang hakning med salt er for at gøre farsen klar til at binde vand, idet salt binder vand.

Nu kan man så udbløde krydderierne man vil tilsætte i halvdelen af den væske opskriften tilskriver man tilsætter. Væsken skal være iskold og kan bestå af enten vand, mælk, fløde, fond. Det er også nu man tilsætter bindemiddel som mel, rasp, havregryn, udblødt franskbrød, æg etc. Så begynder man at ælte farsen grundigt med hænderne, medens man tilsætter mere af den iskolde væske. Man bearbejder massen indtil farsen er det man i slagtersproget kalder "lang", dvs. man stikker hånden ned i farsen, tager noget fars med op og ser hvordan den falder af hånden. Farsen skal klæbe til hånden og langsomt blive det vi kalder "lang" inden den falder af hånden. Man kan også tage en finger og køre igennem farsen, når man så ser ned på farsen bagefter skal der ligesom ligge nogle hvide tråde efter stregen. Det er æggehvdestoffer, de indikerer at farsen nu binder.

Den resterende fars som man kun hakker én gang – og alt efter temperament og opskrift kører igennem hakkerens hulskive nr. 3 og opefter eller hakker i hånden, æltes ind i bindefarsen til den er godt fordelt i bindefarsen, men ikke så meget, at man ødelægger den ønskede struktur i farsen.



Redskaber

Før du går i gang skal vi lige kikke på de redskaber vi skal bruge.

En kødhakker – Elektrisk eller en gammeldags med håndsving og forskellige hulskiver. Elektrisk kødhakker skal have en kraftig motor og skal helst være udstyret med mindst 3 hulskiver til fint-, medium- og grofthakket. Det er vigtigt, at hulskiver og knive er slebet skarp og i perfekt stand.

Knive – skal være skarp.

Skærebræt – helst stor.

Pølsestopper - gammeldags med håndsving. Laver du større mængder anbefaler jeg en pølsestopper. Her følger som regel forskellige pølsehorn med.

Pølsehorn – plast eller metal kan købes hos isenkræmmer eller på nettet.

Skåle/Fade – plast eller metal, ikke for lille. Jeg fortrækker metal som er lettere at rengøre.

Kødnål/Prikker til at punktere luftbobler i pølsen.

Plasthandsker – hvis du ælter farsen med hænder er dette mest hygiejnisk.

Blender/Foodprocessor – er rar at have hvis du skal lave bindefars.

Tarme - Svinetarme eller lammetarme som kan købes hos den lokale slagter, Supermarked eller over nettet.

Kød – her skal du bare følge opskriften.

Krydderier – igen, følg opskriften.

Vægt – 2 styk – en køkkenvægt til at veje kød og en digital finvægt som kan vise 0,01 gram til krydderier. Det kan måske virke overdrevet at afveje krydderier præcist på en tiendedel af et gram, men mange krydderier er meget kraftig og pølser som krydderes tilfældig kan blive til en stor skuffelse. Derfor skal vægten på dine krydderier være nøjagtig det samme - hver gang.

... og husk – du må aldrig gå nede på udstyr!



El.-kødhakker



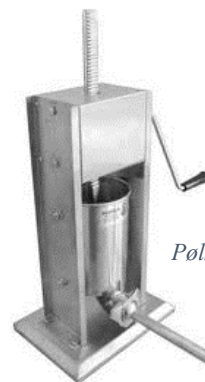
Kødhakker, hulskiver og pølsehorn



Knive



Skåle



Pølsestopper



Prikker



Tarme



Skærebræt



Vægte



Foodprocessor



semiprof.- blender