



Rullepølse med 5 slags peber



Dag 1. Befri slaget for så meget fedt som muligt, uden at det går i stykker. Drys med salt og sukker, og lad det stå tildækket i køleskabet i to døgn.

Jo mere fedt, du fjerner fra slaget, jo mere mager bliver pølsen.

Dag 3.

Rist de hele krydderier fra peberblandingen af på panden i ca. 1 minut. Stød dem bagefter i en morter.

Tag slaget ud af køleskabet og drys derefter peberblandingen på slaget sammen med krydderierne fra grundopskriften, peber, allehånde, løg og pulvergelatine.

Rul slaget så stramt som muligt, og bind det op med en såkaldt rullepølsebinding.

Kom pølsen op i en gryde med vand og kog i 2½ time ved jævn varme. Tag den op og kom på køl.

Dagen efter er den klar til pålæg.

Rullepølse grundopskrift:

- 1 stk. rullepølseslag fra slagteren
- 2 spsk. salt
- 1 spsk. sukker
- 1 stort løg – hakket
- 2 spsk. stødt sort peber
- 1 spsk. stødt allehånde
- 4 spsk. pulvergelatine

Peberblanding:

- 1 spsk. hel hvid peber
- 1 spsk. hel langpeber
- 1 spsk. hel rosa peber
- 1 spsk. hel szechuan peber
- 1 alm. chili

<http://www.pharmakon-konferencecenter.dk/>

<https://www.pharmakon-konferencecenter.dk/mad-og-drikke/opskriftssamling/rullepoelse-med-5-slags-peber/>