

**Oppskrift**

# **Slik griller du pølser riktig**



Mange lurer på hvordan man griller pølser riktig på grillen. Derfor har Gildes Pølse- og grilleksperter gått sammen for å svare på spørsmålet mange stiller seg. Nemlig: "Hvordan grille pølser?"

**Begynn med tre enkle huskereglar:**

**1**

## **To grillsoner på grillen**

Ved å rigge grillen til to soner, kan du starte med å grille på direkte varme for å få pølsene grillet raskt og få en fin skorpe, og deretter flytte dem til den indirekte sonen for å fullføre tilberedningen uten å brenne dem.

**2**

## **Legg grillpølsene på indirekte sone**

Når du har oppnådd de fine grillstripene på pølsene ved hjelp av direkte varme, er det på tide å flytte dem til indirekte varme for å fullføre tilberedningen.

Dette er viktig for å sikre at pølsene blir tilberedt jevnt og grundig, uten å bli brent eller overstekt.

**3**

## **Legg lokk på grillen**

Legg på lokket / lukk grillen. For indirekte grilling, bør du bruke grilllokket for å skape en ovnseffekt.

Dette bidrar til å sirkulere varmen jevnt rundt maten, noe som gir en mer jevn og langsom tilberedning.

Ved å bruke indirekte varme kan du tilberede større pølser eller andre matvarer som krever en mer skånsom tilnærming.

Den ideelle kjernetemperaturen for en pølse er 72 grader på grillen. Bruk gjerne steketermometer for å ha kontroll på kjernetemperaturen.

### **Tips:**

Aldri snitt grillpølsene!

Når det kommer til spesialpølser med naturtarm og vanlig grillpølser, bør man prikke pølsene med en tannpirker eller gaffel på begge sider før grilling.

Ja, snitt i pølsene ser lekkert ut, men det bidrar faktisk til at saften renner ut av pølsene, og at de blir tørre.

Ved å prikke pølsene med en tannpirker flere steder, reduserer du trykket inne i pølsene under grillingen. Dette bidrar til å forhindre at pølsene sprekker eller eksploderer når de blir utsatt for varmen.

Ved å gi trykket en vei ut gjennom de små hullene, minimerer du risikoen for at pølsene blir skadet under tilberedningen.

Ved å prikke pølsene og unngå store snitt, kan du nyte pølser med en bevart saftighet og smak.