

#59 Kokt grill i brød



Visste du at det ikke bare er wienerpølser som kan kokes/trekkes, men også grillpølser? Dette er en tradisjon som kanskje er spesielt populær blant trøndere. Her gir vi deg fremgangsmåten.

1

Kok opp vann

Kokt grillpølse kan enten som navnet tilsier kokes, eller trekkes på samme måte som wienerpølser. Begynn med å koke opp vann i en stor kjele.

2

Ha oppi pølsene, enten i kokende eller varmt vann

Så fort vannet koker kan pølsene legges oppi, og kokes i ca. 10 minutter eller til de er gjennomvarme. Du kan også dra kjelen av platen først hvis du ønsker å trekke grillpølsene.

Server med ønsket tilbehør

Server pølsene i brød eller lompe. Toppes som regel med ketchup og sennep.