



Der laves lige 20+ kilo pølser.

Skrevet af René Gundersen


Søndag, 17. februar 2013 00:00 - Senest opdateret Lørdag, 14. december 2013 19:23

Jan og jeg har længe gået og svovlet over at vi ikke havde nogen hjemmelavede pølser og man var træt at købe pølser.

Det kan godt virke lidt uoverskueligt at kaste sig ud i pølseproduktionen hvis man vil lave mange forskellige og mange så hvorfor ikke slå sig sammen og lave en hyggelig dag ud af det 

Så igår Lørdag var alt ellers klar til den store pølse mission og hold nu k... hvor havde vi det bare sjovt og rigtig godt at alle tøserne tog i byen så vi kunne være alene om dette projekt 

Det blev til Chili/Cheddar, Hvidløgsgriller, Medister samt Frankfurter.

Sidstnævnte var vi meget spændte på da den jo skulle tørres og ryges også og her kom min nye Borniak røgovn i brug 

Det blev en super sjov dag men hold da op vi var også trætte bagefter da der var rydet op og vi ramte sofaen med en kold pils.

Vi havde produceret mellem 22 og 25 kilo pølser ialt så nu er der lige præcis nok til vi mødes næste gang og laver en ny portion, dog nok lidt færre varianter. `{yoogallery src=[/images/stories/grill 2013/polse produktion 1] width=[200] height=[200] }`