

Wienerpølser med rødkål, chili, løk og fennikelfrø



Denne retten er utrolig enkel. Gilde wienerpølser er perfekt å ta med på tur i skogen!

1

Strimle kål og løk og kok opp pølsevann

Strimle kål og løk tynne strimler. Finhakk chili. Ha det i en kasserolle sammen med fennikelfrø, eddik, sukker, salt og pepper.

Kok på svak varme i ca. 20 min. Spe eventuelt med litt vann om det koker tørt. Ha kålen i et rent glass med lokk, og ta med på tur som topping til pølsa!

Kok opp vannet og hell over i termosen. IKKE legg pølsene i termosen før dere drar på tur. Da sprekker de. Legg de heller i termosen når dere blir sultne på turen og la de heller trekke i 10 minutter før dere spiser.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Wienerpølser	1 pk
Pølsebrød	8 stk
Rødkål	200 g
Rødløk	1 stk
Rød Chili	1 stk
Fennikelfrø	
Eplecidereddik	3 ss
Hvitt sukker	2 ss
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten