

## Slik koker du wienerpølser



Hvordan koke pølser? Wienerpølser er en enkel, rask og god middag. Men en vanlig feil mange gjør er å koke pølser. Wienerpølser skal ikke kokes, de skal trekkes. Når pølser koker sprekker de, og mister mye av smaken. Vi anbefaler derfor ingen anbefalt koketid for pølser, men derimot anbefalt tid de skal trekke. Vi viser deg hvordan du koker og trekker pølsene perfekt.

Beregn ca. 2 pølser til barn og 4 til voksne.

1

## Kok opp vann

Begynn med å koke opp vann i en stor kasserolle. Gjerne med litt buljong. Når vannet koker, skrur du av varmen og trekke kjelen til side.

2

## Trekk pølsene

Åpne pakken(e) med pølser rett før de legges i vann. Pølsene skal ligge å trekke i ca. 10 minutter. Når pølsene er ferdige får du gode, varme og sprø pølser – uten at de sprekker.

3

## Server pølser med ønsket tilbehør

Du kan gjerne legge løkringer, timian eller andre urter i vannet for ekstra god smak og duft. Server pølsene med brød, lomper, sennep, ketchup og sprøstekt løk, eller annet ønsket tilbehør.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

### Turtips!

Skal du på tur og vil ha med pølser som niste, gjelder samme prinsipper! Kok opp vannet i forkant og hell det over i en termos, og pakk med pøsepakken i sekken. Legg så pølsene i termosen 10 minutter før dere skal spise, så unngår du sprukne pølser på turen!

[Klikk her for å lese mer om turtips og mat på turen.](#)