

## Slik koker du Gilde wienerpølser



**Stopp en halv! En vanlig feil mange gjør er å koke pølser.**

**Wienerpølser skal ikke kokes, de skal trekkes. Derfor er det ingen anbefalt koketid for pølser fra Gilde, men det er derimot anbefalt tid de skal trekke.**

1

## Kok opp vann

Begynn med å koke opp vann. Gjerne med litt buljong. Når vannet koker skrur du av varmen og trekker kjelen til side.

2

## Trekk pølsene i 10 minutter

Åpne pakken(e) med pølser rett før de legges i vannet. Pølsene skal ligge å trekke i 10 minutter. Når pølsene er ferdig får du gode og 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 ikke minst duft. Server for eksempel med brød, lomper sennep og ketchup og sprøstekt løk eller annet ønsket tilbehør.

**Turtips!** Skal du på tur og skal ha med pølser på termos gjelder samme prinsipper! Kok opp vannet i forkant og legg pøsepakken i sekken. Legg 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.](#)