



**Ingredienser:**

1 flæskeslag på ca. 1½ kg  
(du kan også bruge kalv  
el.lam)

1 finthakket løg og/eller  
1-2 bdt. persille

salt, groftmalet sort peber  
allehånde

bomuldsgarn til snøre

**Saltlage:**

250 g salt pr l vand

vand eller bouillon  
til kogning

1 løg, lidt persille

hele peberkorn

1 lille gulerod

Slaget pudses af, og sværen  
skæres fra. Skær slaget til,  
så det bliver lige tykt over det  
hele.



Drys løg og krydderier på.



Rul kødet fast sammen, sy  
det i kanten eller hold det  
sammen med kødnåle.

**NB!** Rullepølse er fryse-  
egnet. Holdbarhed 3-4  
mdr. Ufrossen 5-7 dage i  
køleskab.



**SÅDAN LAVER DU**

**EN DEJLIG HJEMMELAVET RULLEPØLSE**



Snør pølsen med skoldet  
bomuldsgarn, så den får en  
fin facon.



Læg pølsen i kold saltlage  
rørt sammen af de nævnte  
ingredienser i 2-3 dage.  
Hold den nede i lagen med  
en tallerken. Tag pølsen op,  
skyl den og kog den i vand  
med lidt peberkorn, løg etc.  
Kogetid 1½-2 timer efter str.



Rullepølsen lægges i pres  
mellem to spækkebrætter  
med en tung ting, f.eks. en  
tung gryde, over, til den er  
kold. Serveres skåret i ski-  
ver, med sennep, rå løgrin-  
ge, rugbrød, smør og øl til.