



Lammerullepølse

Lækker opskrift på lammerullepølse, venligst udlånt af Søren Pedersen fra Norsminde Kro. Denne og mange flere opskrifter kan findes i kogebogen Råt for usødet.

Opskrift af: Søren Pedersen, indehaver af Norsminde Kro



Tilberedningstid: 30 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 udbenet lammebryst
- 40 g salt per kg kød
- 1 spsk. enebær
- 6 laurbærblade
- Peber
- 1 bundt persille
- 1 liter vand
- 4 tern oksebouillon
- 1 tsk. Worcestershire-sauce
- 2 ts. Salt
- 10 blade husblas
- Pølsepresser eller kødsnor
- Lammebouillon

Tilbehør

- Agurkspringer
- Sennep
- Karse
- Rødløg i skiver
- Rudbrød med smør

Fremgangsmåde

Lammerullepølse

Kødet gnides i salt, knuste enebær, laurbærblade og peber. Lad det derefter trække natten over.

Børst det overskydende salt af.



Rens persillen, blanchér den i saltet vand og læg den hen over kødet.

Rul brystet stramt omkring persillen. Læg rullen i en pølsepresser eller snør den stramt sammen med en kødsnor.

Kog pølsen forsigtigt i tynd lammebouillon eller vand i 1-2 timer ved lav varme. Lad den afkøle i kogevandet.

Sky

Vandet bringes i kog med de 4 okseterninger, til de er helt opløste. Rør Worcestershire-sauce og salt i.

Stil til afkøling et køling sted, til fedtet har lagt sig foroven og dannet skorpe. Dette fjernes forsigtigt med en ske.

Husblassen lægges i blød i koldt vand i 10 min., til det er blødt.

Skyen varmes op, men må ikke koge. Derefter røres husblassen i skyen.

Stilles i køleskabet til det er stift.