



Røde Pølser med brød og tilbehør.

Ingredienser:

Salt, 5 hele peberkorn

1 øl, 1 spsk. smør

1 sjat eddike, 1 løg, 1 bouillonterning, okse

ca. 10 Pølser (Kan skæres over hvis gryden er for lille.)

Kom salt og hele peberkorn (en 5 stykker), 1 øl, 1 spiseskefuld rigtig smør, 1 sjat eddike, 1 løg og en oksebouillon terning i vandet. Kog så vandet op til ca. 80 grader (brug et stege termometer) Så sprækker pølserne ikke når de lægges i gryden. Put da pølserne i vandet og lad dem ligge i ca. 1 time

Serveres med Brød, Ketchup, Stærk og sød sennep. Det smager lækkert også med Ristede løg. Rå Løg. m.m. efter løst.

Kan også serveres til Kartoffelmos. Og meget andet alt efter lyst.