

Hjemmelavet medisterpølse



6-7 personer

50 g fint salt

2 g muskat

7 g friskkværnet peber

2 tsk koriander

¼ tsk allehånde

2 fintrevne løg

500 g skært grisekød *)

500 g grisefedt *)

2½ dl isvand

1½ kg flæskefars med 25–30 % fedt **)

3 meter tarm til medister, kan købes i en slagterforretning

Tarmen skal blødes ud, den har ligget i salt, og det skal skylles af. Skyl den indvendigt og udvendigt. Lav en krydderiblanding af salt, peber, muskat, koriander og allehånde.

For at kunne lave emulsionen skal kødet og fedtet være koldt. Stil det i fryseren til det bliver lidt stift i kanten. Der skal bruges vand i processen, og det skal også være omkring 0 grader. Lidt is skader ikke.

Det kolde fedt og kød skal skæres i mindre tern, bare så det kan blandes, uden at det bliver for ujævnt. Kør det kolde kød og fedt to gange gennem en kødhakker. Giv det 5 minutter i fryseren igen, hvis det bliver for varmt. Fyld det i en foodprocessor sammen med krydderierne og start banditten. Hæld hurtigt vandet ved, og vupti vandet forsvinder ind i fedtet. Lad maskinen køre 4–6 minutter.

Bland herligheden med flæskefarsen og det revne løg. Gør det grundigt med håndkraft, det er det nemmeste. Fyld den færdige medisterfars i tarmen enten ved hjælp af et pølsehorn på kødhakkeren eller en pølsestopper. Husk at en pølse udvider sig lidt ved stegningen, så den må ikke fyldes for hårdt.

Brun den på panden, lad den stege 10-15 minutter ved svag varme.

Du kan også koge den først i svagt simrende vand i 10-15 minutter. Så skal den bare brunes på panden inden servering. Den er færdig når den indre temperatur er 75°.

Nu sidder der nok en husmor eller to, og overvejer om der virkelig skal så meget fedt i den medister. Her er svaret enkelt, ja det skal der. Der må ikke spares, der må ikke snydes, der må ikke fyldes kartoffelstivelse, hvedekliid eller groft øko speltmel i.

En fedtfattig medister kan kun bruges til at bagbinde fjenden med efter et godt søslag eller som ultimativt torturmiddel under afhøring af samfundets mest forhærdede personer.

*) Skært kød er rent kød. Brug noget skulderkød eller andet med meget smag. Jeg har flere gange brugt ribbensteg. Det er bestemt bedst at hakke selv, det giver mere struktur. Det bliver ikke nemt at finde en udsækning, der har 30 % fedt, det skulle da lige være ribbensteg, den vil også have meget smag. Der skal en foodprocessor med kniv til at lave emulsionen.

**) Det kan være svært at købe en fars med den fedtprocent, så brug i stedet et godt stykke nakkefilet som hakkes.