Lammerullepølse

1 lammeslag, ca. 1½ kg *)
6 spsk nitritsalt
4-5 spsk stødt sort peber
1 spsk stødt koriander
1 spsk knust, tørret rosmarin
4-5 skalotteløg
1 bdt persille
2 tsk gelatinepulver eller 4 husblas

Drys lammeslaget med nitritsalt. Lad slaget trække i 24 timer.

Børst overskydende salt af og læg slaget med kødsiden opad. Bland peber, koriander og rosmarin sammen og drys det jævnt over slaget. Hak skalotteløg og persille fint og fordel det på slaget.

Hvis man har gelatinepulver fordeles det ligeledes. Har man ikke, kan man lægge blade af husblas, som ikke behøver at være opblødt på slaget.

Så rulles slaget fast sammen, og snøres med kødsnor. Rullepølsen kommes i en gryde med kogende vand tilsat peberkorn og laurbærblade, og lad den simre i 1½ time.

Derpå tages pølsen op og placeres i en rullepølsepresse eller en rugbrødsform under pres. Sæt rullepølsen koldt i et døgns tid før der skæres af den.

*) Hvis du ikke kan skaffe et slag, så brug en lammekølle og fjern benet.

Kilde: Inspireret af Spise med Price på DR1
10.07.2012