

Madsens danske pølseret!!

Ingredienser:

8 stk slagter Madsens hjemmelavede pølser - vælg chilipølserne, hvis du er til de lidt stærkere retter ellers blot en almindelig frankfurter.

1 kg kartofler, 2 middel store rødløg, 1 stk rød peber, 1 porre, 1 bouillonterning, eddike, sukker, fløde, salt & peber. Persille til pynt.



Fremgangsmåde:

Løgene pilles og skæres i grove tern, porren ordnes og skæres i tynde skiver, peberen renses og skæres i tern og sluttelig skæres pølserne i skiver.

Kartoflerne koges; når de er møre pilles de og skæres i grove tern.

I lidt fedtstof sautes pølserne, løg, peber og porrer (En smule porrer gemmes til pynt), et par spsk sukker tilsættes sammen med tilsvarende mængde eddike og 1 dl vand og 1 bouillonterning. Kartoflerne tilsættes.

Retten koges godt igennem, fløden tilsættes og koger forsigtigt ind til en passende tykkelse - smages herefter til med salt, sukker, eddike og peber.

Pyntes med grofthakket persille og serveres med grov kvalitetssennep.

Velbekomme!!