

Opskrift – Hjemmelavet medister

Følgende opskrift er baseret på 1,8 kg kød.

Med det øvrige indhold giver det 2,8 kg medister.

Der bruges cirka 500 g fars per meter tarm.

Jeg fik 4 meter medister - 1 meter af tarmen blev brugt til afslutninger.

Fremstillingen foregik over cirka 6 timer.

Redskaber

Kødhakker

Røremaskine

Pølsestopper eller pølsehorn til kødhakkeren.

Ingredienser (til cirka 4 kg medister):

Svinetarme

- Jeg har indkøbt en portion på 5 m i vores lokale SuperBrugsen

Kød

- Nakkefilet, 1½ kg - gerne godt fedtmarmoreret

- Røget bacon, 350 g

Salt, 30 g - 2% af vægten af det ferske kød

Isvand eller næsten optøet suppe, 600 g

Eventuelt

- Revet løg (fra 2 store løg, 150 g)

- Presset hvidløg (3 fed)

- Rasp (1½ dl, 70 g)

- Æg (3-4 stk, 120 g)

Krydderier (skal medisteren fryses så dosér lidt ekstra)

- Friskkværnet peber (½ tsk)

- Stødt allehånde (2 tsk)

- Stødt koriander (1 tsk)

- Stødt ingefær (1 tsk)

- Revet muskatnød (1 tsk)

- Stødt nelliker (1 tsk)

Opskrift – Hjemmelavet medister

Fremgangsmåde:

Kødet skæres i 2 cm tern. Kasser huden på baconstykket.

Kødet saltes og lægges i fryseren i 2 timer.

Læg også kødhakkeren, og evt. skålen i fryseren.

Skyl svinetarmen og læg den i blød i lunkent vand.

- 2 timer senere:

Kødet hakkes 2-4 gange (jo større hulskive, des grovere struktur af pølsen).

Tilsæt isvand/suppe, krydderier og eventuelt løg/hvidløg/rasp/æg.

Røres i 5 minutter.

Sættes i fryseren til afkøling i ½ time.

- ½ time senere:

Sæt den ene ende af tarmen på tuden af vandhanen og skyld forsigtigt tarmen igennem med koldt vand.

Sæt tarmen på pølsehornet og pølsehornet på kødhakkeren.

Kør farsen ind i tarmen.

Slå en knude i starten når luften er presset ud.

Tarmen må kun fyldes så pølsen er slatten. Man skal kunne presse fingrene sammen på pølsen uden at pølseskindet yder videre modstand.

Klem forsigtigt om tarmen mens den fyldes med farsen.

Det er en rigtig god ting hvis man er 2 personer om pølsestopningen. Alene kan man også komme igennem, men det tager noget længere tid.

Når pølserne er stoppet, bindes knuder i enderne, og man laver nogle sving midt på pølsen.

Pølsen kan nu steges med det samme, eller man kan opvarme vand til 80°C og droppe pølserne deri i 10-15 minutter for derefter at brune pølserne på panden.

Medisteren kan fint kommes utilberedt i fryseren, eller i fryseren som for-kogt.

Opskrift – Hjemmelavet medister

<p>Suppe - frossen</p> <p>Nakkefilet, Svinetarme, Bacon</p>	
<p>Kødet skæres i tern.</p> <p>Jeg bruger 20% bacon og undlader at bruge huden.</p>	
<p>Suppe, Tarme blødes ud Krydderier Rasp, Æg, Bacon Revet løg og hvidløg, Kød</p> <p>Kødet har været 2 timer i fryseren. Suppen har stået udenfor fryseren i de 2 timer.</p>	
<p>Tarmes skylles ved at sætte den ene ende på vandhanen og lade vand løbe langsomt igennem.</p>	

Opskrift – Hjemmelavet medister

Tarmen sættes på pølsehornet



Kødet hakkes



Klar til at røre farsen sammen



Farsen røres i 5 minutter



Opskrift – Hjemmelavet medister

Pølsehornet sættes på og køres ud i tarmen



Her er der 4 meter medister.
1 meter af tarmen er brugt
til knuder m.m.



Medisteren blev lagt i 80°C varmt vand
i 10-15 minutter.



Steges ved jævn varme.

✓ Hjemmelavet medister

