

Rullepølse med persille



1 svineslag, svinebryst eller rullesteg, ca. 1½ kg

Saltlage

2 l vand

300 g nitritsalt *)

200 g sukker

6 laurbærblade

10 hele peberkorn

Fyld

1½ spsk stødt allehånde

1 spsk groftkværnet peber

200 g finthakket skalotteløg

2 dl hakket persille

2 tsk gelatinepulver eller 4 husblas

Skær slaget til, så det bliver rektangulært. Bank det eventuelt lidt ud eller skær det til, så tykkelsen bliver nogenlunde ensartet.

Kog og afkøl saltlagen. Læg slaget i den afkølede lage, læg en tallerken over, så det bliver under lagen, dæk skålen til med plastfilm, og stil den i køleskabet.

Lad slaget trække i mindst et døgn.

Tag slaget op. Drys det med allehånde og peber, fordel løg og persille over, og slut af med gelatinepulver. Læg slaget stramt sammen, som en roulade, og snør stramt med en bomuldsfødsnor.

Bring en gryde vand i kog på 80°, nok vand, så det lige dækker rullepølsen.

Kom pølsen i, og kog i 2 timer. **) Tag pølsen op, og lad den køle af, til den er lunken. Læg pølsen i en fryseegnet plastpose, og læg den i en rullepølsepresse eller i en brødforn med en mindre forn over. Læg noget tungt i den øverste forn, og bind eventuelt formene stramt sammen med snor.

Stil pølsen i køleskab natten over.

*) Kan købes hos Inco og hos Dansk Hjemmeproduktion.dk

**) Pølsen kan også koges i en vakuumpose, det holder på smagen.

Kilde: Hans-Henrik Topp, inspireret af hendesverden.dk og slagter Jens,
22.12.2012

Se også video: http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=FeeYUvLOOFQ