

Slik koker du Gilde wienerpølser



Stopp en halv! En vanlig feil mange gjør er å koke pølser.

Wienerpølser skal ikke kokes, de skal trekkes. Derfor er det ingen anbefalt koketid for pølser fra Gilde, men det er derimot anbefalt tid de skal trekke.

1

Kok opp vann

Begynn med å koke opp vann. Gjerne med litt buljong. Når vannet koker skrur du av varmen og trekker kjelen til side.

2

Trekk pølsene i 10 minutter

Åpne pakken(e) med pølser rett før de legges i vannet. Pølsene skal ligge å trekke i 10 minutter. Når pølsene er ferdig får du gode og varme og sprø pølser, uten at de sprekker.

3

Server pølser med ønsket tilbehør

Du kan gjerne legge løkringer, timian eller andre urter i vannet for ekstra god smak og ikke minst duft. Server for eksempel med brød, lomper sennep og ketchup og sprøstekt løk eller annet ønsket tilbehør.

Turtips! Skal du på tur og skal ha med pølser på termos gjelder samme prinsipper! Kok opp vannet i forkant og legg pøsepakken i sekken. Legg pølsene i termosen 10 minutter før dere skal spise, så unngår du sprukne pølser på turen!

[Klikk her for å lese mer om turtips og mat på turen.](#)