

Oppskrift

Oktoberfest - Grillede pølser med pretzels, løkringer og sennepssaus



1

Senneppssaus

Rør lettrømme med grov og sterk sennep. Smak til med salt og pepper.

2

Pretzels

Ha vann i en bakebolle og rør inn tørrgjær. La stå i 10 minutter. Rør inn salt, sukker og mel til en smidig deig. Ha ut på et melet bord og elt godt i 5 minutter.

Ha deigen tilbake i en bolle smurt med olivenolje, dekk til og la heve i ca. 1 time.

Ha deigen ut på et melet bord og del den i 8 emner. Rull hvert emne til en lang, tynn pølse og form små kringler. Legg over på stekebrett dekket med bakepapir og sett i kjøleskapet, utildekket, i ca. 1 time.

Sett ovnen på 220 °C og kok opp vann i en stor gryte. Ha natron i det kokende vannet og legg hver pretzel på en steke-spade, dypp den i det kokende vannet i 15-30 sekunder og legg tilbake på bakebrettet. Dryss med maldonsalt. Gjenta med alle sammen.

Stek de kokte pretzlene i ovnen i ca. 15 minutter eller til de er gylne. Avkjøl på rist.

3

Løkringer

Skjær løk i skiver, del i ringer og legg i kaldt vann i 10 minutter. La tørke godt av på tørkepapir. Varm opp olje til fritering (180 °C).

Rør sammen øl, hvetemel og bakepulver til en glatt røre. Dypp ringene i røren så de er godt dekket og friter til gylne. Gjør dette i puljer. La renne av seg på litt kjøkkenpapir.

4

Pølser

Grill eller stek pølsene og server med sennepssaus, pretzels og løkringer.

Produkter i denne oppskriften

Krainerpølse 105g 2x2,1kg Fr Enh



Bratwurst Urøkt 90g 4,5kg Fr Enh



Ingredienser

Pølser

Gilde Krainerpølse 8 stk

Gilde Chistorrapølse 8 stk

Gilde Urøkt Bratwrst 8 stk

Senneppsau

Lettrømme 6 dl

Grov sennep 3 ss

Dijonsennep 3 ss

Salt og pepper

Pretzels

Vann 2,5 dl

Tørrgjær 1,5 ts

Salt 0,5 ts

Sukker 0,5 ss

Hvetemel 6 dl

Vann 1,5 liter

Natron 50 g

Maldonsalt

Løkringer

Store løk 2 stk

Mørk øl 5 dl

Hvetemel 200 g

Bakepulver 1 ts

Olje til fritering