



## Svensk Pølseret

Antal portioner:

**50**

En klassisk dansk familievenlig ret med pølser, kartofler og en cremet tomatsauce. Perfekt til spejderture og store grupper. Opskriften er nem at skalere og kræver kun få ingredienser.

### Opskrift

#### Ingredienser til 50 personer

##### Indkøbsliste:

- 25 løg
- 12-13 fed hvidløg
- 75 wienerpølser
- 8 kg kartofler
- 2,5 liter mælk
- 1,25 liter piskefløde
- 1,25 liter tomatpure (koncentreret)
- 25 spsk (ca. 3,7 dl) ketchup
- 12-13 tsk stødt paprika
- Chili efter smag
- 12-13 spsk æbleeddike
- 12-13 spsk olivenolie
- Salt og peber
- Purløg til pynt

##### Fremgangsmåde:

1. Kog kartoflerne i lettet saltet vand. Skræl og skær dem i tern.
2. Hak løg og hvidløg fint. Skær pølserne i ca. 1 cm tykke skiver.
3. Svits løg og hvidløg i olivenolie ved medium varme til de er bløde.
4. Tilsæt pølserne og paprika, rør rundt i 2-3 minutter.
5. Skru ned for varmen. Tilsæt tomatpure, ketchup og chili. Rør godt rundt.
6. Tilsæt kartoflerne og mælken. Lad det simre 3-4 minutter.
7. Rør fløden i.
8. Smag til med æbleeddike, salt og peber.
9. Server varmt med hakket purløg over.

Tips til store portioner: Del i 2-3 store gryder. Forbered kartoflerne dagen før. Hold varmt i store gryder på lavt blus eller i varmeovn.