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.