

Gourmethotdogs – hvorfor ikke gøre hotdogs mere spændende?

Den danske hotdog er både noget, vi er stolte af, men nok også ser lidt ned på. Hermed mener jeg, at vi forsvarer vores unikke fyld og gode pølser overfor udlændinge, men samtidigt serverer vi kun hotdogs til børnefødselsdage eller til børnene ved en grillaften. Kun i vore unge og fattige voksenår kunne vi finde på at invitere venner til en aftensmad, der bestod af hotdogs. Og alt for ofte går vi efter kvantitet fremfor kvalitet, så det er billige mere fedtfyldte pølser og tørre brød, der anvendes (pengene er vel brugt på gode bøffer til de voksne?!). Kun ved pølsevognen, i lufthavnen eller enkelte gange til byfest med streetfood-boder betaler vi i dyre domme for en hotdog eller måske endda for en gourmethotdog. Men hvorfor ikke købe samme kvalitet, når vi selv laver hotdogs derhjemme? Så ville de måske være værd at invitere venner til igen...

Hvis vi laver hotdogs af rigtigt gode råvarer, kan vi lave, hvad man kunne betegne som luksusudgaver af de samme hotdogs, som vi ellers plejer at lave. Men vi har desværre nok en tendens til, at vi altid laver vores hotdog på samme måde hver evig eneste gang. Det vil sige, at vi har fundet ud af, hvad vi kan lide og ikke lide, og har så låst os ind på dette for al evighed som et personligt valg. Men forestil dig, at vi havde gjort det samme med smørrebrød, så vi kun spiste en bestemt type madder hele tiden. Det er naturligt at have favoritter, og er der kun få stykker smørrebrød til hver, har vi nok alle tendens til helst at ville vælge de samme favoritter hver gang, hvis muligt. Men vi vil næppe tage tre madder med det samme fyld. Så hvorfor gør vi egentligt det med hotdogs? Jeg tror, at det er, fordi vi tænker, at hotdogs kun er mulige med ketchup, sennep, remoulade, løg, ristede løg og agurk sammen med enten en kogt, ristet, ristet i svøb pølse eller en frankfurter. Og så er det jo ikke så mærkeligt, at vi hurtigt finder ud af, hvad vi specielt ikke kan lide. Vi skal (jeg skulle) åbenbart til streetfood-festival¹ eller til et streetfoodområde^{2&3} for at se udenfor boksen og finde på helt nye måder at lave spændende og et varieret udvalg af hotdogs.

¹ <https://madogkultur.dk/festivaler/>

² <https://aarhusstreetfood.com/dk/>

³ <https://reffen.dk/>

Lad os tænke på hotdogs, ligesom vi gør med smørrebrød, så vi skaber et varieret udbud af lækkerier, der giver flere forskellige smagsoplevelser. Vi kan starte med at afprøve forskellige typer af hotdogbrød og købe nogle gode kvalitetspølser med forskellige krydringer. Derudover kan forskellige typer af sennep, ketchup og saucer give variation, og vi kan afprøve forskellige syltede grøntsager og blandinger. Endeligt kan lidt grønt både pynte og gøre vores hotdogs mere indbydende, men det kan også tilføje smag. Her er en liste med forskellige forslag til ingredienser, som du kan overveje at afprøve.

INGREDIENSER:

Forskellige typer af pølsebrød, f.eks. brioche, smørbagt⁴, prezelstyle⁵

Forskellige typer af grillpølser af god kvalitet, f.eks. ramsløg, chili, ost, bacon

Forskellige typer sennep, f.eks. stærk, mild, fransk, amerikansk

Forskellige typer ketchup, f.eks. chili, stærk, peber, cherrytomat, karry

Dressinger, f.eks. mayonnaise, remoulade, bearnaisedressing, aioli, chilimayo, trøffelmayo

Syltede grøntsager, f.eks. agurkesalat, rødløg, drueagurker, chilier, peberfrugt, græskar

Blandinger, f.eks. løgchutney, oliventapenade, pesto

Ristede løg

Finthakkede rå løg, f.eks. gule løg, rødløg, salatløg, zittauerløg, skalotteløg, purløg, forårsløg

Revet gulerod, radise, peberrod, rødbede, rødkål, hvidkål

Rå agurk i tynde skiver, strimler eller tern

Tomater i tynde skiver eller tern

Salat i fine strimler eller tern, f.eks. iceberg, rucola, hjerte, romaine

Lidt spirer, karse e.l.

⁴ <https://www.bilkatogo.dk/produkt/kohberg-hotdogbroed/38770/>

⁵ <https://www.bilkatogo.dk/produkt/salling-brioche-hotdogbroed-pretzel-style/98807/>

UDFORDRINGER OG TRICKS

De fleste oplever nok, at specielt på en grill er det svært at undgå, at de tyndere pølser til hotdogs sprækker. Der er typisk to forskellige forklaringer på, hvorfor pølser sprækker:

1. Skindet trækker sig sammen før kødet i pølsen, så pølsen sprækker⁶.
2. Kødet og vandet i pølsen udvider sig, mens skindet holder formen, så pølsen sprækker⁷

Jeg har lavet en stribe af tests for at se, hvorvidt en frossen pølse har sværere ved at flække end en kold pølse fra køleskabet, da dette ville kunne forklare, om det er skindet, der trækker sig sammen, eller om det er fyldet, der udvider sig. Jeg har også set på indirekte varme i forhold til direkte varme. Mit resultat er, at en frossen pølse ikke sprækker hurtigere end en kold, så meget tyder på, at det er indholdet, der udvider sig. Vi har sikkert også alle hørt en syden eller fløjten, lige efter en pølse er sprækket, hvilket indikerer et overtryk inde i pølsen. Men at fryse pølsen eller ej gjorde ingen forskel på, hvor brunet pølsen kunne nå at blive, inden den flækkede. Samme var gældende for direkte varme i forhold til indirekte varme. Processen blev blot trukket ud.

Så hvad er den bedste måde at tilberede pølser på? De fleste kilder anbefaler lav varme i længere tid, men så tager det bare tilsvarende længere at riste pølserne. Mange af os har sikkert set pølsemanden eller de ansatte på quickfood, grillen eller tankstationen lægge frosne pølser på stegepladen, og så lade dem stege i lang tid, før de er klar⁸. Jeg er efter mine tests overbevist om, at lav varme primært giver mere tid til at tage pølserne af varmen i tide, før de sprækker. Men på en grill gør det ikke nogen forskel for, hvor brunet en pølse bliver, inden den flækker. Modsat stegepladen hos en grillbar eller pølsevogn, så kan temperaturen ikke styres så nemt og præcist på hverken en gasgrill eller en kulgrill. Vi kan derfor bedre styre bruningen ved at foretage hyppige vendinger af pølserne ved lav eller middel direkte varme. Dette, har vi tidligere lært af Chris

⁶ <https://www.seriousseats.com/the-food-lab-the-best-way-to-grill-sausages>

⁷ <https://madensverden.dk/kogning-af-poelser-saadan-koges-en-poelse-korrekt/>

⁸ <https://madensverden.dk/saadan-laver-du-sproede-poelser-som-paa-tankstationen/>

Young⁹, giver en mere ensartet varme i bøffer, så bøfferne bliver rosa fra kant til kant. Samme gør sig stort set gældende for grillpølser, varmen kommer mere jævnt i små mængder.

Salt: pølser, ristede løg

Sødt: ketchup, agurkesalat, syltede rødløg, bearnaisedressing, fransk dressing, cherrytomater

Surt: ketchup, agurkesalat, syltede rødløg, cherrytomater

Umami: pølser, ketchup, ristede løg, syltede løg, cherrytomater

Bitter: Hotdog sennep, French's amerikansk sennep, fransk dressing

Fedt: pølser, mayonnaise, bearnaisedressing, fransk dressing

Kokumi: ristede løg, cherrytomater,

TILBEREDNING

Som udgangspunkt vil det være en fordel at varme pølsebrødene, før vi griller pølserne, og så holde dem lune i en brødkurv med et viskestykke over. Men først bør vi tage alt andet fyld frem og evt. snitte løg og salat afhængig af, hvad vi ønsker at anvende på vores hotdogs, så alt er klar. Når pølserne skal grilles, sætter vi varmen præcis så højt, at den nemt kan varme grillen op igen, efter at låget løftes hyppigt for at vende pølserne. Pølserne grilles ca. 5-7 minutter ved hyppig vending. Anvender du de tykkere pølser, skal de have lidt mere tid. Du kan evt. teste og tidtage den første pølse, så du bedre får en fornemmelse af, hvornår pølserne ca. sprækker. Og den første pølse kan sikkert nemt "sælges" til en ved bordet.

Når du eller folk samler deres hotdogs, vil jeg anbefale, at man tager viden om smag og smagsoplevelse med. Man bør samle sine hotdogs, så de har smag af noget salt, sødt, surt og umami. Bittert kan evt. tilføjes med sennep eller chili. Salt kommer oftest fra pølsen, mens sødt kommer fra saucer og dressinger. Det, som derfor er vigtigt at huske, er at tilføje noget surt til at modsvare det salte, søde og bitre. Syltede grøntsager er oftest det nemmeste, da de har syre fra eddiken i deres lage. Kokumi kommer automatisk fra pølserne, løg og ketchup.

⁹ <https://www.youtube.com/watch?v=YFpnNixm5Vs>

Herunder er mine 3 forslag til gourmethotdogs. I hotdog 3 får man syren fra de friske cherrytomater fremfor agurkesalaten. Du kan også finde inspiration på nettet^{10&11}.

Hotdog 1	Hvidebæk Stor Grill pølse ¹² Brioche pølsebrød Mayonnaise (i bunden) Bearnaisedressing Ristede løg Agurkesalat
Hotdog 2	Carl Vollstedt Sommer Griller French's amerikansk sennep (i bunden) Mutti Datterini ¹³ ketchup (dvs. cherrytomatketchup) Ristede løg Syltede rødløg Karse Agurkesalat
Hotdog 3	Carl Vollstedt Ramsløg Griller Hotdog sennep (i bunden) Ketchup (f.eks. Beauvais) Fransk dressing (som vi kender fra en fransk hotdog) Ristede løg Skiver af cherrytomater Spirer

¹⁰ <https://www.kop-kande.dk/inspiration/opskrifter/nem-aftensmad/6-forskellige-hotdogs>

¹¹ <https://zelectedfoods.dk/opskrift/hotte-hotdogs/>

¹² https://www.youtube.com/watch?v=_z0cT8WIUkE&t=513s (købt i Netto)

¹³ <https://www.bilkatogo.dk/produkt/mutti-tomatketchup/130385/>



Fotografi: Tre gourmethotdogs – grillet smørrebrød!