



Jakob Fussing, ejer af Venø Kro og kokken der har stoppet lammekød, kartofler og krydderurter fra Venø i pølsen

En ny egnsret: Venø pølsen

03. okt. 2006 10.49 Morgenradio

Hver egn - sine kulinariske specialiteter.

F.eks. er solæg en egnspecialitet i Sønderjylland - ligesom man flere steder i det jyske serverer grønlangkål, tørfisk eller rulle-ål.

Men har du nogensinde hørt om Venø Pølsen?

Sandsynligvis ikke - for det er en spritny specialitet - som i morgen onsdag skal op mod 13 andre, nye egnsretter i den landsdækkende konkurrence "Nye Egnsspecialiteter".

Venø Pølsens faddere er Pip Thoustrup fra Nørskov på Venø - og Jacob Fussing, kok og indehaver af Venø Kro.

Pølsen er lavet af lammekød, kartofler og krydderurter fra Venø. Dyrket af Pip Thoustrup og stoppet i lammearm af kokken. Kogt og stegt er den en slags brunch-pølse, der også kan spises som middagspølse.

-Det var en impulsiv indskydelse at lave en pølse ud af lammekødet og kartoflerne, siger Jakob Fussing.



Pip Thoustrup lægger lam og kartofler til fra sin gård Nørskov på Venø

Pip Thoustrup er glad for at der kommer mere focus på lokale fødevarer -som alternativ til storproduktioner. -Trenden er at folk vil vide, hvor varerne kommer fra. Og de kan nærmest få både fødsels-og dødsdag for lammene, der nu er blevet til Venø-pølsen, siger hun.

-Vinder eller ikke-vinder! Venø-pølsen kan vi sagten gøre mere ved. Jeg vil gerne videreudvikle på den og lave forskellige typer, siger Jakob Fussing. Ikke bare til Venø Kro.

Konkurrencen om en ny egnspecialitet finder sted i Odense i morgen.

Med i konkurrencen er også Limfjords-Kompagniet i samarbejde med Sallingsund Færgetro, Slagter Jens Ole Salling i samarbejde med Grønhøj Kro, Thylam i samarbejde med Brasserie Mühlhausen.

Hvilken ret, der bliver kåret som vinder, afsløres i morgen kl. 12.

Skrevet af: Connie Aase Pedersen

Netradio

- [Hør Radio Midt & Vest](#)
- [Genhør nyheder](#)