

[Mad & Vin](#) • 9. jul. 2026 kl. 20.30

Årets store pølsetest: Kun få af 12 frankfurtere gør sig positivt bemærket i et skuffende felt

Sommeren er over os, og det betyder pølser på grillen. Men blandt seks af supermarkedernes bud på den klassiske frankfurter og seks bud på frankfurtere med krydderi er der kun få, der for alvor fortjener til aften på grillen.



Emma Bendix
Journalist



KORT
FORTALT



- Dommerne fandt de fleste klassiske frankfurtere for milde og

✓ SE MERE

De fleste kan komme med et kvalificeret bud på, hvor frankfurteren stammer fra. Og den er god nok.

Før i tiden havde hver enkelt tysk by sin egen tradition for pølser, og slagtermesteren fra Frankfurt er altså nået vidt med sin version.

Herhjemme er den bastante pølse fast inventar på grillmenuen – og det kræver kun én simpel ingrediens at tilberede den til UG.

»Tålmodighed,« slår Karsten Mikkelsen fast. Han er køkkenchef på Jyllands-Posten og den ene halvdel af dagens dommerduo.

»Det starter ved optøningen. Læg frankfurteren i køleskabet dagen før og grill den ved svag varme, så skindet forbliver intakt. Det bevarer saften.«

Netop tålmodighed viser sig også at blive en afgørende ingrediens i dagens test af frankfurtere – først seks klassiske, siden seks med krydderi.



Dommerne testede seks almindelige frankfurtere og seks med krydderi - nogle endog med særdeles meget krydderi. Foto: Tobias Nielsen

Vi skal nå til pølse nummer fem af de klassiske, før smilet titter frem. Dommer Bettina Buhl, madhistoriker og medlem af Det Gastronomiske Akademi, er både skuffet og overrasket:

»Efter min mening spiller frankfurteren hovedrollen i et måltid – med brød og salat til. Mange af de her pølser er for milde til det. De rummer hele familien, men vil børn ikke hellere have en almindelig grillpølse?«

»Ja, er vi virkelig så langt henne, at frankfurterne fra supermarkedet ikke skal smage af kød og have det røgede touch, som kendetegner pølsetypen?« spørger Karsten Mikkelsen.

Sådan smager en god klassisk frankfurter

En god almindelig frankfurter smager af det kød, farsen er lavet af. Farsen er ikke grov, men rørt godt og indeholder ingen stykker brusk.

Smagen er derudover let røget. Før i tiden var kraftig røg et



I hvert fald får kun to af dagens klassiske frankfurtere karakteren fire eller derover. Gøl snupper andenpladsen som det bedste bud på en god stadionpølse, mens Slagter Lampe indtager en klokkeklar førsteplads.

Dommerduoen skuffede helhedsindtryk hviler særligt på to ting:

»Jeg undrer mig over strukturen på mange af dem. Der er brusk, melet konsistens eller gummiagtig fars, hvilket ikke ville ske hos slagteren,« siger Karsten Mikkelsen. Han dissekerer en pølse på tallerkenen og ser på Bettina Buhl, som tilføjer:

»Derudover er udseendet decideret uappetitligt ved nogle af dem, både udenpå og indeni. Jeg håber ikke, de gamle tyske slagtermestre ser med ovenfra.«

Lidt for kydret

Er det virkelig nødvendigt med alle de krydderier?

Bettina Buhl, madhistoriker og medlem af Det Gastronomiske Akademi, tænker højt om de seks krydrede frankfurtere, som dommerduoen nu har kastet sig over:

»Jeg ved, at krydderurterne taler til madhistorien. Madmors pølseurt, paprika dufter lidt af grill – men hvorfor skal det være inde i pølsen? Både frankfurteren og krydderierne mister deres shine.«



Ikke alle af testens frankfurtere havde lige god konsistens. Foto: Tobias Nielsen.

Hendes meddommer, Jyllands-Postens køkkenchef Karsten Mikkelsen, er enig:

»Krydderiet burde være valgfrit, så frankfurteren består af de gode rene råvarer, der faktisk hører til i originalen, og tilbehøret bringer karry, hvidløg, chili eller andet på bordet.«

Alligevel er der ét krydderi, som indtager både dagens førsteplads og en delt andenplads: ramsløg.

Frankfurterne med ramsløg fra Højer og Slagter Lampe rammer balancen mellem kødsmag og krydderi, som er altafgørende for den vellykkede smag.

Samtidig taler deres udseende til appetitten. Begge pølser ligger i den høje ende af prisskalaen, men ifølge dommerne betaler det sig at investere.

Sådan smager en god krydret frankfurter

Den gode, krydrede frankfurter smager af det, producenten påstår. Krydderiet står tydeligt, men tager ikke over. Det spiller sammen med kødsmagen.



Samme smagsbalance er ikke just at finde hos én af testens frankfurtere med chili, som bogstaveligt talt gør dommerduoen mundlam.

Årets store pølsetest: Kun få af 12 frankfurtere gør sig positivt bemærket i et skuffende felt - Jyllands-Posten
»Jeg vil sige det kort: Køb den klassiske frankfurter. For eksempel den vi tildelte førstepladsen i årets første pølsetest,« siger Karsten Mikkelsen.

»Og kæl så for tilbehøret,« tilføjer Bettina Buhl.

»Men skal det være en krydret, så lad det være en god krydret, der rent faktisk smager af det, den påstår – og samtidig er mulig at spise uden halsbrand.«

KLASSISKE FRANKFURTERE



Steff Houlberg Frankfurter



450 gram (5 stk.) 74 % kød

Købt: Meny

Produceret: Ikke oplyst

Pris: 20,00 kr.

Pris pr. kg.: 44,44 kr.

Bettina Buhl: »Pølsen har sprødt skind. Men så stopper roserne desværre. Den er farveløs, flad i smagen og giver ikke noget at tygge på. Bare blødt i blødt udover det stykke brusk, jeg lige fik i tænderne. Det er pølsen til børnefamilien, for alle kan være med – der er ingen modstand i struktur eller smag.«

Karsten Mikkelsen: »Kødsmagen er svær at finde. Det virker som en for hårdt arbejdet fars, der leder tankerne hen på soufflé. Jeg fik én bid med smag af sort peber, men ellers mangler der virkelig kant. Denne frankfurter er heldig med sit 2-tal.«



Gøl Frankfurter



500 gram (6 stk.) 80 % kød

Købt: Brugsen

Produceret: Danmark

Pris: 47,95 kr.

Pris pr. kg.: 95,90 kr.

Bettina Buhl: »Udseendet her taler mere til appetitten end den første. Der er farve. Kødsmagen er kraftigere, men man bliver ikke pølse-mæt. Det vil man blive, hvis frankfurteren er smagfuld nok, og det er den her altså ikke. Hvis man skal spise tre til en fadøl på stadion, er den dog perfekt.«

Karsten Mikkelsen: »Enig! Det her er stadionpølsen, som fortjener selskab i form af ketchup, remoulade og en øl. Sammenlignet med den første frankfurter er den her bedre saltet og smagt til, og kødsmagen træder også stærkere frem – ikke kun på grund af saltet. Skindet er dog ikke sprødt.«



Pølsemeisteren Frankfurter Klassisk



480 gram (6 stk.) 80 % kød

Købt: Netto

Produceret: Polen

Pris: 29,95 kr.

Pris pr. kg.: 62,40 kr.

Bettina Buhl: »Hvorfor er den her så unaturlig i farven? Er der paprika i? Det ser sådan ud. Man kan snyde og sige, at den her er hjemmelavet, for formen ligner noget fra en nybegynders hånd. Smagen vælter mig ikke bagover, selvom der er mere struktur i farsen end hos de andre.«

Karsten Mikkelsen: »Jeg synes ikke, man kan kalde det her en frankfurter. Den er helt rød, og indeni ligner den et restprodukt, hvor en del brusk titter frem. Smagsmæssigt nærmer vi os dog målet med en lille snert af oksekød og tilpas fedt.«



Coop Frankfurter Klassisk



360 gram (4 stk.) 70 % kød

Købt: Brugsen

Produceret: Polen

Pris: 22,95 kr.

Pris pr. kg.: 63,75 kr.

Bettina Buhl: »Her er igen lidt mere farve. Uh, og den knaser mellem tænderne – sprødt skind. Men når jeg så får en bid i munden, bliver massen til mel. Det er mærkeligt. Der er mere smag end i mange af de andre, men smagen er ikke rar, og så nytter det jo ingenting.«

Karsten Mikkelsen: »Den her har en duft af røg, som er dejlig. Men ja, konsistensen er mest af alt som en færdigkogt fars til boller i karry. Meget melet. Kødsmagen er egentlig kraftig, men der hænger en udefinerbar bismag i munden. Måske lidt sød i det? Det ødelægger oplevelsen.«



VINDER: Slagter Lampe Frankfurter



320 gram (4 stk.) 87 % kød

Købt: Rema 1000

Produceret: Ikke oplyst

Pris: 20,00 kr.

Pris pr. kg.: 62,50 kr.

Bettina Buhl: »Bedste smag indtil videre! Uden tvivl! Skindet knækker perfekt, der er ingen mærkelig bismag, og den dufter rigtig godt af røg og grillpølse. De andre frankfurtere var nogle hurtige oplevelser, men her er smagen langtidsholdbar, så du bliver pølsemæt på den gode måde.«

Karsten Mikkelsen: »Strukturen på denne fars er ikke melet. Den har ægte kødstruktur og er fast i formen. Smagen er sjov: Relativt neutral, så de fleste vil kunne lide den, men samtidig tilsat det milde, røgede touch, som kendetegner frankfurteren. Her er sommerens bedste bud på en klassisk frankfurter.«



Langelænder Frankfurter



360 gram (4 stk.) 74 % kød

Købt: Føtex

Produceret: Ikke oplyst

Pris: 31,95 kr.

Pris pr. kg.: 88,75 kr.

Bettina Buhl: »Det er svært at komme efter nummer fem. Men uanset rækkefølgen er den her godt nok skuffende. Frankfurteren er helt gummiagtig. Når jeg trykker den ned med gafflen, kommer den op igen. Smagen er blid og kedelig – endnu en børnefamiliepølse til samlingen.«

Karsten Mikkelsen: »Hvad sker der for de pølser? Den her er blød ligesom den første, vi smagte, så jeg ikke kan undgå at tænke på soufflé. Smagen er svær at placere, men jeg tænker i hvert fald ikke kød. Selve farsen har marmoreringer af fedt, som ikke just vækker appetitten.«

KRYDREDE FRANKFURTERE



Meget Mere Grill Frankfurter Hvidløg



200 gram (2 stk.) 73 % kød

Købt: Rema 1000

Produceret: Finland

Pris: 29,95 kr.

Pris pr. kg.: 149,75 kr.

Bettina Buhl: »Første pølse hænger ikke sammen. Skindet og farsen falder fra hinanden. Den er til gengæld sprød, når jeg tager en samlet bid – det er lækkert. Men hvad er krydderiet? Er der krydderi i den her? Måske er vi ovre i noget løg, men det er et skidt tegn, at jeg er i tvivl.«

Karsten Mikkelsen: »Smagen er egentlig velafstemt, og jeg ville kategorisere den som en fin klassisk frankfurter. Men nu er det jo en krydder... Jeg fornemmer også en afsmag af løg, måske ramsløg, men jeg tør ikke satse noget på det. Konsistensen er meget usammenhængende.«



Meny Spicy Djævle



392 gram (4 stk.) Kødprocent ikke oplyst

Købt: Meny

Produceret: Ikke oplyst

Pris pr. kg.: 101,91 kr.

Bettina Buhl: »Nej! Jeg er nødt til at spytte det her ud. Hvor er mit vand? Det er i hvert fald chili, og jeg skal love for, at den er stærk, så her er vi ikke i tvivl om krydderiet. Men jeg synes ikke, der er balance. Denne frankfurter er i hvert fald ikke almensvelle, for man skal virkelig være til stærk mad.«

Karsten Mikkelsen: »Samtalen ved bordet er dæleme slut, når man får den her. Jeg håber, det står på pakken, at den er meget spicy, for chilien overdøver hele oplevelsen. Jeg fornemmer slet ikke kødsmag som modspil, og konsistensen er som gummi. Ræk mig lige mit vand også...«



Steff Houlberg Karry Frank



400 gram (4 stk.) 71 % kød

Købt: Rema 1000

Produceret: Ikke oplyst

Pris: 29,95 kr.

Årets store pølsetest: Kun få af 12 frankfurtere gør sig positivt bemærket i et skuffende felt - Jyllands-Posten
Pris pr. kg.: 74,88 kr.

Bettina Buhl: »Farve og duft afslører, at vi har med karry at gøre. Den er gul og dufter kraftigt, så det er positivt. Jeg er dog uenig i, at karry hører til i en pølse. Det skal være i tilbehøret ved siden af – måske en rissalat, pastasalat eller karryketchup. Min mund har det meget mærkeligt.«

Karsten Mikkelsen: »Denne frankfurter smager simpelthen af boller i karry i tarm. Jeg tror, den vil klare sig rigtig godt på plejehjemmet med sin smag og struktur. Selvom balancen mellem pølse og krydderi er afstemt, er det et meget besynderligt mix af smage, og det har for mig intet med grillpølse at gøre.«



Grillmester Frankfurtere Chili



320 gram (4 stk.) 79 % kød

Købt: Lidl

Produceret: Ikke oplyst

Pris: 32,95 kr.

Pris pr. kg.: 102,97 kr.

Årets store pølsetest: Kun få af 12 frankfurtere gør sig positivt bemærket i et skuffende felt - Jyllands-Posten

Bettina Buhl: »Okay, nu sker der noget. Tydeligt endnu en pølse med chili – både i det rødlige udseende og smagen – men den her er meget mere mild end den første. Alligevel stærk. God balance. Og den har et godt knæk.«

Karsten Mikkelsen: »Smagen er sød og stærk samtidig. Det søde er lidt malplaceret, men den her er den første frankfurter, hvor vi kan genkende krydderiet uden at blive overfaldet af eller undre os over smagen. Sammenlignet med den første pølse med chili, er den her mulig at nyde.«



VINDER: Højer Frankfurter Ramsløg & Urter



400 gram (4 stk.) 74 % kød

Købt: Brugsen

Produceret: Ikke oplyst

Pris: 42,95 kr.

Pris pr. kg.: 107,38 kr.

Bettina Buhl: »Nu får jeg mit ramsløg. Vi kan se det i farsen, og jeg synes, det er så dejligt, når maden ligner det, den består af. Farsen er pæn og lind sammenlignet med de andre, og smagen er meget

Årets store pølsetest: Kun få af 12 frankfurtere gør sig positivt bemærket i et skuffende felt - Jyllands-Posten afstemt. Frankfurteren smager kort sagt lækkert. Krydderier, lidt røg, grill og salt. Super lækkert!«

Karsten Mikkelsen: »Her har farsen lidt struktur og farvespil, som virkelig vækker appetitten. Strukturen giver ikke følelsen af mel i munden, som flere af de andre, men kødsmagen spiller godt sammen med krydderiet, som jeg også vil gætte på, er ramsløg.«



Slagter Lampe Bacon-Ramsløg Frankfurter



840 gram (8 stk.) 79 % kød

Købt: Føtex

Produceret: Danmark

Pris: 99,95 kr.

Pris pr. kg.: 118,99 kr.

Bettina Buhl: »Okay, I siger, der er to krydderier i den her? Jeg kan smage ramsløg tydeligt, og det smager fint. Sammenlignet med pølse nummer fem, er det dog en meget mild kryddersmag. Men jeg kan simpelthen ikke komme frem til det andet krydderi. Noget salt?«

Årets store pølsetest: Kun få af 12 frankfurtere gør sig positivt bemærket i et skuffende felt - Jyllands-Posten

Karsten Mikkelsen: »Jeg smager også mest ramsløg. Men jeg synes også, kødsmagen skinner fint igennem, og saltbalancen er lækker. I forhold til udseendet minder den dog mere om en medister. Farsen er meget blød og virker kogt, selvom frankfurteren har været en tur på grillen.«

ARTIKLENS EMNER

MADTEST

FØLG

SE DE EMNER DU FØLGER



BILER

Blev træt af moderne teknik: Den 27-årige skraldemand har købt en af sommerens fedeste biler



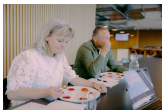
SUND FORNUFT

Regler om latinske fiskenavne blev for meget. Nu har over en halv million set fiskehandlerens video



AARHUS

Ejer af ikonisk Aarhus-firma er død – som den sidste af tre brødre



MAD & VIN

Urstriden mellem Beauvais og Heinz afgjort: Blindtest af ketchup kårer den ene som en sikker vinder



INTERNATIONAL

Analyse: Trump foragter Danmark og resten af Europa. Det, han gjorde mod Meloni, skulle blive et foruroligende varsel



BILER

En regulær befrielse for stressede bilister: Her er elbilen, der bare føles som en rigtig bil





BILER

Slut med kedelige glastage: Ny vild elbiltendens rammer de danske veje



BILER

Glem alt om Porsche: Ny svensk-kinesisk raket kører som en drøm



FODBOLD

Chris Jones lånte sin kones computer. Og på et splitsekund ændrede hans liv sig



MAD & VIN

Det havde jeg ikke regnet med: En Bordeaux-vin til 80 kr. rydder grillbordet



MAD & VIN

Den fine franske dame var rasende og krævede sine smagenoter tilbage. »Nej, madame, det er ikke Deres noter. Det er mine noter«



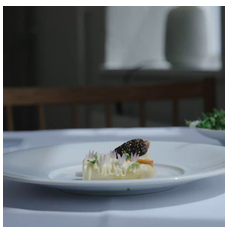
INDLAND

Kig godt på dette billede: Det viser, hvorfor Signe Iversen revser de danske medier i varmen



BILER

Bilredaktøren dybt imponeret over ny elbil »Må give dybe panderynker hos BMW og Mercedes«



MAD & VIN

»Jeg sælger ellers aldrig en Jura-vin,« sagde tjeneren, og så ved man da, at man ikke er i København



Jyllands-Posten

Grundlagt i 1871

Kontakt

Tip redaktionen

[Indsend debatindlæg](#)[Kontakt kundeservice](#)

Jyllands-Posten: 87 38 38 38

JP kundeservice: 87 38 37 37



Adresser

Mediebyen 3, 8000 Aarhus C

Rådhuspladsen 37, 1785 København V

Om avisen

[Om Jyllands-Posten](#)[Etik](#)[Karriere](#) [Praktik](#)[Presse](#)[Skolekonkurrence](#)

Ansv. chefredaktør



Christina Agger
(konst.)

Juridisk

[Privatlivspolitik](#) [Administrer samtykke](#)

Vi tager ansvar for indholdet og er tilmeldt



© Alt materiale på denne side er omfattet af gældende lov om ophavsret. Læs om reglerne her.