

Pølseboden på Strøget ligger over for stormagasinet, Salling. Det er Børnenes Kontor, som ejer pølseboden, men det er den legendariske pølsemand, Niels Rasmussen, som driver den. Han er et livstykke af de store og er af den type, som kan snakke med alle. Niels er inkarneret AGF'er og er altid klar med sin mening om byens hold, dog ikke altid en positiv en.

Niels' pølsebod er kendt vidt og bredt, og kunderne elsker at komme der, uanset om de står i snorlige jakkesæt eller er 16 år og kommer drønende på et skateboard.

De bedste frikadeller i Aarhus

Nuvel, det er pølserne og hotdog, mange forbinder med pølseboden. Fair nok, for de langes i stor stil over disken hos Niels Rasmussen, men det er hans frikadeller, som folk kommer langvejs fra for at spise. De er hjemmelavede og steges i boden og går for at være de bedste i Aarhus.

Opskriften er i stil med den hedengangne frikadellebod, som i tidernes morgen lå lidt længere nede ad Strøget. Bodens var dengang grøn og sekskantet og trak for alvor mange kunder til. Frikadellerne var selvfølgelig pandestegte dengang, og det er de stadigvæk hos Niels Rasmussen. De er af flere, bl.a. os på Spiseguiden Aarhus kåret som de bedste i Aarhus.

Frikadellerne kan købes løse eller i en frikadellesandwich.

Pølserne er Steff Houlberg. En principbeslutning fra Børnenes Kontor, som gælder for deres syv aarhusianske pølseboder. Sådan er det. Der er dog flere pølser fra Steff Houlberg at vælge mellem, hvis man vil noget andet end de traditionelle pølser, de fleste af os kender.

Her snakker alle med alle

Hos pølsevognen kan du få en kvalificeret fodboldsnak, også selvom du ikke er AGF'er. Niels Rasmussen er den ukronede pøsekonge i Aarhus og blandt de mest trofaste AGF-fans. Alt andet ville være en underdrivelse.

Niels' pølsebod er et naturligt samlingspunkt på Strøget. De gamle dyder omkring en pølse eller en hotdog lever i bedste velgående her, og alle snakker med hinanden, noget man desværre ikke ser så meget i de store byer.

Siddepladser og bænke ved pølseboden

Når vejret er godt – men også når det ikke er, så er der borde og stole udenfor pølseboden på Strøget. Det gør, at der kan spise endnu flere kunder her, og de

bliver her længere. Men maden er jo skabt til at spise med det sammen og som takeaway, og det er ganske naturligt, at man spiser sin mad, mens man går på Strøget, selvom selskabet hos Niels ofte er bedre.

Prisniveauet

Det er sympatisk set i forhold til andet og lignende mad i Aarhus. En frikadelle med brød (også rugbrød med smør på) og valgfri dyppelse koster 35 kr.. En ristet pølse koster 25 kr., mens en hotdog koster 35 kr.. En kryddersvend (en stor pølse med chili og karry) koster 38 kr.. En almindelig frikadellesandwich koster 55 kr., mens den store koster 65 kr.. Alt i alt er det fair priser, især når vi befinder os midt på Strøget i Aarhus.

Pøseboden har åbent seks dage om ugen. Søndag er der lukket. Boden åbner ved 11-tiden og lukker klokken 17 i hverdagene og klokken 16 om lørdagen.