

# MATGLÄDJE MED ABROTOS



RECEPT

# GÖR DIN EGEN KORV

31 JANUARI 2015

SANDER G JOHANSSON  
MATMÄSTARE

ABROTOS  
EKOLOGISK MAT- OCH VINKULTUR

ABROTOS KOOPERATIV EKONOMISK FÖRENING  
UPPLANDS VÄSBY

# GÖR DIN EGEN KORV

## Västerbottenskorv med Kummin och Dill

20 korvar

2 kg fläskfärs  
1 kg nötfärs  
1 ½ dl potatismjöl  
3 dl vatten  
6-7 dl rött vin  
5 dl västerbottensost, smått tärnad  
5 dl rökt fläsk, fint tärnat  
2-3 msk kummin, mald  
5 tsk dillfrön  
3 msk paprikapulver  
3 msk salt

4 meter krokfjälster av gris  
bindgarn

Blanda samman färs, potatismjöl, vatten, vin, ost, fläsk och kryddor. Rör i saltet sist. Smeten måste vara lös och smidig för att kunna stoppas i fjälstren. Blir smeten för hård kan man tillsätta mer vatten eller vin.

Gör ett stekprov för att kontrollera kryddningen.

Stoppa korven med hjälp av en köksassistent. Det är jätteviktigt att stoppa den löst men se till att det inte kommer in luft.

Knyt korven i lämpliga storlekar och observera att korven måste vara ”slapp”!

Bryn korvarna på låg värme och vänd hela tiden.

# GÖR DIN EGEN KORV

## Italiensk Lammkorv

20 korvar

2 kg lammkött  
1 ½ msk vitlök, pressad  
1 msk lökpulver  
1 msk rosmarin  
2 msk timjan  
200 g skorpmjöl  
5 dl vatten  
2 tsk svartpeppar  
¾ msk salt

3 meter krokfjälster av gris  
bindgarn

Mal lammköttet. Blanda med vitlök, lökpulver, rosmarin, timjan, skorpmjöl, vatten och peppar. Rör sist i saltet.

Smeten måste vara smidig för att den ska kunna stoppas. Blir smeten för ”stabbig” kan man tillsätta mer vatten.

Gör ett stekprov och smaka eventuellt av med ytterligare kryddor.

Stoppa korven med hjälp av en köksassistent. Det är viktigt att stoppa korven löst men se till att det inte kommer in luft.

Knyt korven i lämplig storlek och kom ihåg att korven ska vara slapp.

Stek korven på låg värme och vänd hela tiden.

# GÖR DIN EGEN KORV

## Kalvkorv med Karljohanssvamp och Tryffel

20 korvar

2 kg kalvkött, skuret i bitar

½ kg späck, skuret i tärningar

100 g torkad karljohanssvamp, blötlagd och hackad

½ liter svampvatten från blötlaggnings

2 msk tryffelolja

2-3 tsk vitpeppar

1 msk salt

3 meter krokfjälster från gris

bindgarn

Mal kalvkött tillsammans med späck. Blanda med svamp, vatten, tryffelolja och peppar.

Rör till sist ner saltet.

Smeten måste vara smidig för att den ska kunna stoppas i fjälstren. Blir den för ”stabbig” kan man tillsätta mer vatten eller vitt vin.

Stoppa korven med hjälp av en köksassistent. Se till att stoppa korven löst utan att det kommer in luft. Korven ska vara ”slapp”.

Stek korvarna på låg värme och vänd hela tiden

# GÖR DIN EGEN KORV

## Cumberland Pork

20 korvar

1 kg sidfläsk, skuret i tärningar  
½ kg fläskkarré, skuret i tärningar  
½ kg späck, skuret i tärningar  
1 msk svartpeppar  
1 ½ msk salvia  
1 tsk cayennepeppar  
1 msk muskotnöt, mald  
150 g skorpmjöl  
4 dl vatten  
1 msk salt

3 meter krokfjälster av gris  
bindgarn

Mal fläskkött och späck tillsammans. Blanda med svartpeppar, salvia, cayenne, muskot, skorpmjöl och vatten. Blanda ner salt.

Smeten måste vara smidig för att den ska gå att stoppa i fjälstren. Blir den för ”stabbig” kan man tillsätta mer vatten.

Gör ett stekprov och krydda eventuellt ytterligare.

Stoppa korven med hjälp av en köksassistent. Det är viktigt att korven stoppas löst.

Den ska vara ”slapp”. Se också till att det inte kommer in luft.

Knyt korven i lämplig storlek.

Stek korvarna på låg värme och vänd hela tiden.

# GÖR DIN EGEN KORV

## Welsh Dragon Sausage med Kummin och Dill

20 korvar

1 kg fläskkarré, skuren i bitar  
1 kg sidfläsk, skuret i bitar  
2 msk chilipeppar  
2 msk sambal oelek  
2 tsk cayennepeppar  
2 dl purjolök, ansad, delad längsefter och tunt skivad  
200 g skorpmjöl  
3-4 dl vatten  
¾ msk salt

3 meter krokfjälster av gris  
bindgarn

Mal fläskköttet. Blanda med chilipeppar, sambal, cayenne, skorpmjöl och vatten.  
Rör sist ner saltet.

Smeten måste vara smidig för att man ska kunna stoppa fjälstren. Blir smeten för ”stabbig” kan man tillsätta mer vatten.

Gör ett stekprov.

Stoppa korven med hjälp av en köksassistent. Stoppa korven löst men se till att det inte kommer in luft.

Knyt korvarna i lämplig storlek och observera att korven ska vara ”slapp”!