

Fläskkorv recept 1 (ca 15 – 18 korvar)

Recept från 14:e upplagan 1948 "Stora kokboken"

1,5 kg	magert, benfritt fläskkött
0,5 kg	benfritt kalvkött
0,5 kg	späck
75 g	potatismjöl eller 0,5 kg kokt kall potatis
0,75 - 1 l	vatten eller ljus köttbuljong
1,5 msk	salt
1 msk	socker
1 tsk	malen vitpeppar
1 tsk	malen kryddpeppar
0,5 tsk	malen ingefära
0,5 tsk	malen nejlika (lite riven muskotnöt)

Fläskkorv recept 2 (Ca 15 – 18 korvar)

Recept Evy

0,75 kg	fläskkött
0,5 kg	späck
0,5 kg	nötkött
7,5 hg	kokt kall potatis
0,5 l	mjöl
2 msk	salt
2 tsk	malen vitpeppar
1 msk	socker

Värmlandsskorv recept 3 (Ca 15 – 18 korvar)

Recept Madeleine

0,5 kg	oxfärs
0,5 kg	fläskfärs
0,5 kg	späck
1,5 kg	rå potatis
1,5 st.	gul lök
2 – 3 msk	salt
0,5 msk	malen vitpeppar
1,5 msk	malen svartpeppar

Förberedelser

Dagen innan korvtillverkningen läggs korvskinnen i vatten för att de ska bli lättare att arbeta med.

Används kokt potatis, koka den med skal dagen före.

Tillverkningsdagen:

Klipp till korvskinnet i lagom korvlängder (ca 20 cm) och knyt i ena änden.

Malning:

Torka av kött och späck, skär i små bitar. Mal köttet 3 gånger i köttkvarnen. Mal med späcket sista gången.

Potatisen mals efter köttet.

Lägg färsen i en stor skål eller i ett rymligt fat. Tillsätt halva mängden salt och kryddor och den malda potatisen eller potatismjölet. Arbeta färsen med händerna i ca 20 minuter, späd efter hand med vätskan. Krydda färsen, koka ett litet prov och smaka av den. Är färsen för fast, späd ytterligare med vätska.

Tips om korvtillverkning

Hygien

Tvätta händerna i tvål och vatten

Inga ringar

Inga sår

Inget snus

”Händerna i styr”

Förkläde och gärna huvudbonad

Köttet

Ej vacuummörat kött

Kalla ingredienser

Lägg gärna späcket i frysen

Redskap

Vassa knivar och köttkvarnsknivar

Förvara gärna köttkvarnen i kylan innan användning

Rena skärbräden, rostfria bunkar eller glasskålar