

### Isvatten

Isvatten håller färsen kall. Vatten/vin tillsätts i måttliga mängder, upp till tio procent för att göra korven saftigare och mer lättbearbetad.

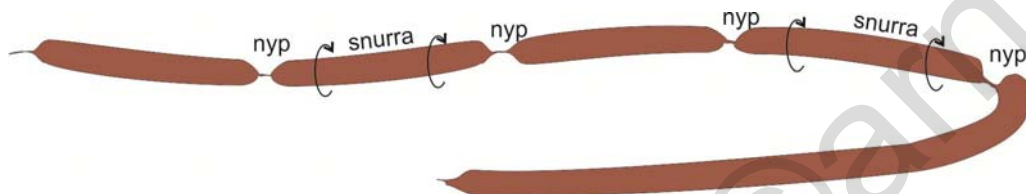
### Maskiner

En vanlig gammeldags manuell köttkvarn av typ "Husqvarna" är inte fel. Det gäller då bara att man har ett korvhorn som passar. Köttkvarnen manövreras lämpligast av två tillsammans, då det kan vara svårt att både veva och fylla fjälstret ensam. Elektriska köttkvarnar går att få för priser under tusenlappen och ännu billigare begagnat. Se bara till att köttkniven är skapt och av bra metallkvalitet. Till hushållsmaskiner av typ Bosch och Electrolux kan man köpa köttkvarnar och korvhorn som tillbehör. Både nytt & begagnat.

En bra våg med en minsta noggrannhet på 1 gram underlättar. Finns att köpa för runt 200 kronor. Håll er till recept med vikt (gram, kilo) och inte volymer som kan vara mycket osäkra.

### Bind av, snurra eller fläta korven

När korvlängden har torkat en aning kan man binda av korvar med bomullsgarn. Ett alternativ är att lägga hela länden på en bänk, markera korvarnas längd och sedan snurra vartannat segment åt ett visst håll. Lägg en hel korvlängd på ett ren arbetsyta. Nyp till där andra (2:dra) korven ska börja med vänster fingrar och där den ska sluta med höger fingrar. Vrid runt korven mellan händerna några varv. Fortsätt så med 4-e, 6-e, etc. korven. Lägg i bunke en, stund och häng sedan upp att torka av.



Man kan också fläta korven, som instruktionsfilmen på Carnivors hemsida visar.

### Andra tips

- Det underlättar om man trär på tarmen på korvhornet under vatten, i en rengjord diskho eller bunke.
- När du skjuter över fjälstret till korvhornet så lämna fyra, fem centimeter fjälster utanför korvhornet, och knip till när färsen nått ut till fjälstret. Då släpps luften ut och man slipper knyta bomullssnöre i änden.
- Tvådecimetersbitar av bomullsgarn är bra att ha i beredskap för att binda av korvarna om fjälstret brister.

### RECEPT FÖR KRYDDMIXER

Ingredienser, totalt	2 000 g	%	kommentar
Magert kött av nöt, gris, lamm eller vilt.	1 000 g	50 %	
Mindre magert kött typ karré, högre, entrecote	600 g	30 %	totalt mellan 25-30 % fett
Späck, sidfläsk el fettkappa	400 g	20 %	
Färdig kryddning	60 g	3 %	Enligt anv. på burken
Salt		1,5-2 %	Boerewors, Rosmarin & Timjankryddning innehåller ca 1,5 % salt. Övriga har inget salt.
Vätska, ex. vis Isvatten	1 dl	5-10%	

Salt finns i kryddmixerna; Boerewors och Timjan & Rosmarin. Smaka av och komplettera ev. Till Merguez och chorizo bör tillsättas 1,5 – 2% / 30-48 gram salt

### Beredning

Hygien och kyla är nyckelord vid all korvtillverkning. Kött och speciellt köttfärs är mycket infektiöskänsligt. Använd gärna vinyl- eller latexhandskar.

- Spola och blötlägg tuben med fjälstret i fingerljummet vatten runt 3 timme före korvstopningen. Massera ibland. Fjälstret ska bli alldeles blött och "lealöst".
- Mal köttet med 3-4 mm hålskiva. Tillsätt salt och kryddor. Saltet påskyndar emulgeringen-sammansmältningen. Ställ köttfärsen i kylan.
- Mal fett. Det underlättar om fett nästan är fruset när man mal.
- Blanda sedan ihop färs, kryddor och eventuellt mer salt, blanda tills allt är helt homogent.
- Tillsätt vatten till lämplig konsistens.
- Smaka av färsen och komplettera eventuellt med ytterligare salt och kryddor.
- Ta av ena plastskivan och skjut över tarmen direkt på korvhornet.
- Samarbeta; en som fyller och en som tar emot. Fyll fjälstret lagom hårt. Om fjälstret är tillräckligt blött brukar färsen själv sköta utmatningen av fjälster från hornet.
- Mata till hela fjälsterbiten är fyllt. Snurra el. bind av till lämpliga längder.
- Hängs sedan upp korven att droppa av. Sätt in det som ska konsumeras direkt i kylan och styckefrys resten. Smaken förbättras efter ett dygn i kylan.

\* Beräkna 25-30 gram kryddmix per kilo färs. För Merguez och Chorizo kryddmix, rekommenderas runt 15 -24 gram kryddmix per kilo korvfärs. Alla kryddmixer, utom Merguez & Chorizo innehåller salt. Smaka dig fram, komplettera eventuellt med mer salt eller kryddor så blir det rätt.

### Val av kött

Korv är ju ett ursprungligt sätt att tillvarata det mesta på en slaktkropp. Utan egna djur och egen slakt använder vi numera vanligtvis färdiga styckningsdelar; fläskkarré, bogfläsk, skinka, högrev, fransyska eller lammstek, lägg och bringa. Man slipper då också mycket arbete med att rensa bort hinnor och senor. I ett anfall av lättja, kan man tom, faktiskt också ta en genväg via köpt köttfärs. Den frusna Halalköttfärsen brukar ha en god kvalitet och bra fetthalt. Valet av köttstyp styrs av olika praktiska faktorer, som typ av korv, extrapriser eller egenuppfödda djur. Gör man Merguez faller det sig naturligt att använda lammkött.

Köttet måste inte vara supermört eftersom malningen finfördelar köttet. Ju mer finmalt kött desto bättre är förmågan att hålla vatten och saftighet. Men det bör rensas från senor och hinnor, främst därför att hinnorna inte tillför något positivt, men gärna fastnar i kvarnen. Lämpliga styckningsdelar är bringa, högrev, fransyska eller annat prisvärt. Det motsvarar bogfläsk, fläskkarré, skinka eller lägg från svin. Hemmaslaktat kött måste man självfallet se till att det är testat & trikinfritt.

### Fett

Utan tillräckligt fett blir det ingen riktig korv. Fettet bär smaker, ger konsistens och saftighet. I affärernas lågkalorikorvar är låg fetthalt ofta kompensert med olika tillsatser; typ ströbröd, sojaprotein eller kemi, men som ändå inte förmår ge samma kvalitet som en riktig köttkorv har. Välj fett med omsorg. **Fettet ska vara vitt och fast;** från gris, lamm eller fettkappa från nöt. Fettkappan är det tjocka smakliga fettlager som täcker den utskurna biffen eller kotlettraden hos får och svin. Tyvärr ofta bortskuret från centralpackat kött eftersom många inte vill köpa biff med fett trots att den ger mersmak när köttet tillagas.. Kan beställas hos mataffärer till ett billigt pris. Rensa bort löst sladdrigt fett som talg och ister. Det härsknar lätt och smakar illa. Rimmat, rökt sidfläsk/bogfläsk är smakförstärkande med tydligare karaktär. Svålen kan, men används sällan.

### Krydda själv

Kryddorna är väl den mest personliga delen av kompositionen och det är roligt att prova sig fram. På Carnivors hemsida finns både recept och länkar till recept. Ett riktvärde för kryddning är att en tillsats av cirka 0,2 – 0,4 viktprocent inte blir dominerande utan mer en slag smakfond/bakgrundsmak. Det motsvarar 2-4 gram per kilo kött. Tillsätter man alltså 2 -4 gram av exempelvis svartpeppar, blir den alltså inte speciellt "svartpepprig". Men dubblar man tillsatsen till 0,8- 1 procent (2 msk) blir det lätt en "svartpepparkorv". Totalt brukar det finnas från 1 ända upp till 2 procent av kryddor i en korv, dvs. ungefär lika mycket som salt. Kryddningarna varierar oändligt. *Rostad koriander, vitpeppar, timjan och muskot* är mycket vanliga. *Kyndel* har i varit en klassisk korvkrydda i Nordeuropa, men tyvärr numera ganska bortglömd. *Kyndel* är snarlik timjan till karaktären, men mer aromatisk. Rekommenderas!. Korianderfrön lätt rostade i en kastrull, smakar mer..

Kryddornas arom kommer fram mycket bättre, om man mortlar dem och ännu bättre om man mal dem i en liten elektrisk krydd-, eller kaffekvarn som kan köpas för någon hundralapp. Använd nyinköpta torkade kryddor och undvik frilandsodlade hemmakryddor. Man vet nämligen inte vilka fåglar som varit på besök och de flesta salmonellafall i Sverige orsakas faktiskt av hemmaodlade grönsaker.

### Konsistensgivare

De vanligaste konsistensgivarna eller fyllnadsmedlen är nog brödsmlur, ströbröd och korngryn. I England säljer man speciellt "Rusk", utan rester av jäst. Det anses tillsammans med vatten göra korven saftigare, mer suckulent. De kallas "Bangers" i eftersom de "bangar" när man sätter gaffeln i dem. Nackdelen är att korven lätt kollapsar vid stekningen och blir torr och trist. Många har erfarenheter från engelska "Bed and Breakfasts" av sådana korvar. Inte sällan används också torr mjölkpulver som tillsats för att binda korven och hålla ihop den bättre. Vårt recept är dock en "Kontinental" variant, helt utan ströbröd och med hög kött-, och fetthalt. Här är det köttet och fettet som ska göra korven saftig.

### Salter

Man får smaka sig fram till en rätt salthalt. Runt 1,5 till 2 viktprocent salt brukar vara rätt. Alltså 15 -20 gram eller drygt 1 – 1.5 matskedar bordssalt per kilo korvfärs.

I charkdiskarna säljs ibland färsk korv som har med en kraftigt rödrosa färg. De innehåller då oftast färgpigment eller nitritsalt. Färgpigment kan vara organiska typ paprikapulver eller kemiska typ "Meister Fixrot". Och visst, gör den röda färgen att korven se läckrare ut. Men varken färgmedel eller nitrit är nödvändig i färsk korv.

### Blanchering

Ibland blancheras korven före infrysningen, stekningen eller grillandet. Då doppas korven ner i nästan kokande vatten under några minuter, tills den koagulerar/stelnar en aning på ytan. Det stabiliserar och binder samman korven. Korven stelnar och får en ljusgrå färg.