

Att göra egen korv är varken särskilt svårt eller väldigt tidskrävande. En köttkvarn med korvhorn är dock att föredra för en smidig "stoppning".

Ingredienser	2
Fjälster	2
Olika typer	2
Hantering	2
Fyllning	2
Tillredning av färsen	2
Hygien	2
Stoppning	3
Tillagning	3
Stekning	3
Rökning	3
Recept	3

Ingredienser

Fjälster

Fjälster är benämningen på den rengjorda tarmen när den är tänkt att användas som korvskinn. Fjälster finns inte alltid i affärerna, men går troligen att beställa från närmsta charkdisk. Det finns även återförsäljare på internet.

Olika typer

- Fårfjälster (18-30 mm)
- Svinfjälster (24-40 mm)
- Nötfjälster
 - Krokfjälster (34-45 mm)
 - Rakfjälster (50-55 mm)
 - Kappan (80-127 mm)
- Vegetariskafjälster
 - Fiberfjälster
 - Kollagen
 - Plast

(diameter inom parantes)

Hantering

Fjälster som köps är antingen insaltad eller ligger i saltlake. Om du har köpt insaltad behöver du blötlägga fjälstret en tid innan tillagning. Hur länge som rekommenderas varierar från någon timme till tolv timmar innan. Du kan även behöva skölja fjälstret för att få bort saltet. Fjälster i saltlake behöver bara sköljas av noga innan det kan användas.

Tänk på att frysning av fjälster kan försämra dess elasticitet.

Fyllning

- Kött
- Späck/ister
- Kryddor
- örter
- Ev. potatis eller potatismjöl för att binda fett
- Vatten

Tillredning av färsen

Mal eller hacka ingredienserna och blanda väl. Det går även med fördel blanda hackat och malet kött, om man vill ha lite mer tuggmotstånd. Tillsätt vatten för att uppnå en tillräckligt lös konsistens på smeten. Provstek eventuellt lite av smeten för provsmakning.

Observera att du bör tillse mycket god hygien när du hanterar korvingredienser!

Hygien

Det är mycket viktigt att hålla en god hygien när du gör egen korv - köttfärs är en känslig råvara. Eftersom det (1) tar längre tid att bereda korv, (2) att den inte alltid ska tillagas med en gång efter beredning och (3) händerna har stor kontakt med färsen är kraven på hygien högre än vid t.ex. andra köttfärsrätter.

Var därför noga med att ha:

- Tvättat händerna med tvål och nagelborste.
- Tvättade och kylda ingredienser
- Noggrannt diskad och kyld utrustning

Stoppning

Trä på det blötlagda fjälstret på korvhornet eller spritsen. Undvik helst att det går hål på fjälstret. Om korvhornet har avluftningskanal där luft kan passera ut kan du sedan knyta ihop ändan direkt, annars måste du först mata fram körsfärsen.

Börja nu mata ner köttfärsen genom korvhornet. Fyll ut fjälstret tills det inte är sladdrigt, men inte så att det spänner. Är det för mycket fyllning i fjälstret kan korven spricka, antingen under själva stoppning men även vid tillagning. Låt färsen komma kontinuerligt för att undvika luftbubblor. Får du in luft försök antingen pressa ut luften via korvhornets avluftningskanal eller gör ett litet hål med en tandpetare. Du kan också välja att dela korven och starta om. Fyll hela fjälstret i ett sträck och låt korven samlas upp i ett tråg.

För att få ut den sista färsen som lätt fastnar i köttkvarnen kan du avsluta med kokt potatis eller bröd.

När du fyllt hela fjälstret kan du enkelt dela upp den långa korven i små genom att knipa på lämpligt ställe och snurra flera varv för att dela av. Det går även att använda hushållssnöre. OBS! Knyt inte ihop slutet av korven förrän du gjort uppdelningen i småkorvar. Trycket ökar av uppdelningen varför korven annars kan spricka.

Korvarna bör sedan tillagas ganska snart, såvida man inte vill frys in dem.

Tillagning

Stekning

Har du endast snurrat korvarna och tänker steka dem så kan du klippa av vid snurrningen innan stekning. Om smeten inte är alltför lös så håller korven ihop sig bra. Om flera ihopsatta korvar steks finns risken att de snurrar upp sig igen. Eventuellt går det bra om tillräckligt många sitter ihop så de inte kan snurra upp.

Det kan vara en god idé att sticka hål på korvarna för att undvika sprickningar och strålar av kokande vätska.

Rökning

Det går både kall- och varmröka korv. Detta är dock klurigare att lyckas bra med än att steka/grilla dem. Observera att eftersom korven tappar mycket vatten vid uttorkningen kommer den få en saltare smak av beredningen.

Recept

- [Chorizo](#)
- [Falukorv](#)
- [Fläskkorv](#)
- [Merguez](#)
- [Prinskorv](#)
- [Salsiccia](#)

- [Thuringer bratwurst](#)