

Egen korv på högre

1 kg högre
100 g talg (alt. bacon)
1,3 msk lökpulver
2 tsk liquid smoke
1,5 dl rödvin
1,5 dl vatten (anpassa)
3 tsk salt
2 tsk grovmalen svartpeppar
2 tsk cayenne
0,5 msk torkad timjan
1 dl ströbröd
Svinfjälster (korvskinn) 30-32 mm

Viktigt: Alla redskap och händer skall vara mycket rena.

Skär kött och fett i mindre bitar och lägg i frysen så att det blir nästan fruset, då går det lättare att mala. Även redskap inkl kvarnhus läggs i frysen. Detta för att inte värma upp köttet.

Mal kött och talg i en köttkvarn med den grova skivan.

När kött och talg är malda, blanda dem väl i en stor skål och tillsätt kryddor och örter.

Ställ in i kylan.

Fjälster (korvskinn) kan ligga i saltlake eller kan vara torrsaltade. Fjälstret ska sköljas och spolats igenom noga med kallt vatten. Trä upp fjälstret på vattenkranen och spola igenom.

Svinfjälster är ett lite grövre och mer lättarbetat korvskinn. Detta korvskinn passar till rökta, grillade och stekta korvar typ grillkorv.

Fjälstret ska även läggas i blöt minst två timmar innan det används, för att det skall bli smidigt så att de inte spricker när du trär det på korvhornet.

Nu är det dags att fylla korven. För detta används ett korvhorn med storlek 18 mm.

Trä på fjälstret på korvhornet och gör en knut i änden.

Fyll korvfyllningen i fjälstet.

När korven är fylld, bind ändarna med ett steksnöre eller snurra korven.

Se till att korven är genomstekt innan du äter den.