



KORV
BOJE & BEN

Brage, 12.2.2025

Inledning

Nedan några länkar gällande korvtillredning. Den första är basen för alla korvrecept, dvs om man följer råden i den ifrågavarande texten så lyckas korvtillverkningen med största sannolikhet.

Den andra länken är en video av Tina där hon visar hur man gör Bratwurst.

För att vi skall hinna göra korv på den relativt korta tid vi har på oss på Brage så förutsätter det att ni bekantar er med ovan nämnda text och video. Tag vid behov med er en print av texterna.

Den andra videon (på engelska) är även den nyttig att titta på före vi gör vår egen korv.

Den fjärde länken är till en engelskspråkig text som förklarar bl.a. hur man gör emulgerad korv. Texten innehåller mycket nyttig text om korvtillagning, men isynnerhet det avsnitt som gäller emulgerad korv är viktig. De flesta korvar som säljs i Finland är emulgerade (dvs blandning av vatten och fett), tex knackkorv, lördagskorv, HK blå, mm.

Några viktiga saker som jag vill poängtera, de här är adresserade i de nämnda texterna, men för säkerhets skull de viktigaste punkterna!

- Hygienen! Vi har att göra med färska råa råvaror, så all hygien är extremt viktig. Det här gäller händer, redskap, skärbräden, allt som kan komma i beröring med råvarorna
- Köttet bör hållas kallt genom hela processen. Det här kan inte poängteras tillräckligt, om köttmassan blir varmare än ca 5 grader så är risken stor att fettet i korven skär sig och korven blir torr och grymig. För att försäkra

sig om att vi uppnår det här så skall vi inte bara hålla köttet kallt, utan även alla redskap som kommer i beröring med köttet (köttkvarn, behållare, skålar mm).

- Korven bör innehålla ca 25% fett. Eftersom vi inte kommer att använda tillsatsämnen så måste vi se till att fetthalten är tillräcklig
- Salthalten i korven skall vara ca 2%. Saltet är viktigt då den kommer att reagera kemiskt med proteinerna i köttet och därmed vara en viktig katalyt i processen. Den är även viktig som konserveringsmedel. Nitriter eller nitrater använd även, men vi kommer inte att lagra korven så de behövs inte
- Tillsättning av bindemedel är viktigt i vissa korvrecept (beroende på köttets förmåga att absorbera vatten, nötkött hög absorptionsförmåga, griskött medellåg, fågel låg)

Bilaga 1

<https://www.smartfritid.se/gora-egen-korv-smart-fritids-guide-i-korvstoppling>

Bilaga 2

<https://tina.se/bratwurst-norbert/>

Bilaga 3

<https://www.youtube.com/watch?v=dco0gNIXbS8>

Bilaga 4

<https://www.meatsandsausages.com/sausage-types/emulsified-sausage>

Vi gör 3 st olika korvar:

1. Bratwurst enligt Tinas recept (bilaga 2)
2. En emulgerad korv med 60% nötkött med låg fetthalt och 40% fet grisbög (instruktioner i bilaga 4)
3. Viltkorv med 70% vilt och 30% ister (instruktioner i bilaga 4)

Kryddor:

Färdiga kryddblandningar finns med till alla korvar

Redskap:

Köttkvarn, hushållsmaskin och korvpress finns med. Likaså korvskinn