



# *KORV*



Henca Vilén & Ben Wiberg

Steinerskolan, 12.2.2020

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Korv, basrecept.....	3
Korv, emulgerad .....	4
Kryddblandningar för korv .....	4
Bratwurst.....	4
Chorizo .....	5
Provencale.....	5
Potatissallad ”Schwäbisher Art” .....	6
Potatissallad.....	7
Vinägrett, emulgerad .....	8

## Korv, basrecept

10 personer

Tillagningstid: ca 60 minuter

### Ingredienser:

1 kg	Kött	Malet, 25% fett
18 g	Salt	
2 g	Nitrit salt	Prague Powder #1
300 g	Vatten	Iskallt, eller krossad is
100 g	Brödsmlor	Eller tex potatis
	Kryddor	
	Örter	
	Korvskinn	Av tarmar eller konstfiber

Det är mycket viktigt att köttet hålls kallt under hela processen. Om temperaturen stiger över 10 °C så kommer fettets att skära sig och korven blir torr och grymig.

Börja med att blanda saltet i vattnet och rör om tills saltet löst upp sig.

Sätt köttet i en hushållsmaskin med ett stadigt bett för blandning (tex degkrok). Gör i flera satser om det behövs, smeten blir tung för maskinen.

Blanda på låg hastighet och tillsätt örter och kryddor. Tillsätt därefter vattnet och isen och låt gå tills smeten börjar se ”kladdig” ut. Tillsätt därefter brödsmlorna och blanda. Sätt smeten i frysen emellanåt så att temperaturen inte stiger för högt.

Stoppa smeten i korvskinn, vrid den stoppade korven till lämpliga längder. Pricka några hål i varje korv och sjud i ca 80 °C vatten i ca 10 minuter. Stek sedan yta i panna eller ugn.

## **Korv, emulgerad**

Gör emulgerad korv som i receptet ovan, men istället för hushållsmaskin så använd en matberedare med knivtillsats. Kör på hög hastighet tills köttet och fettet emulgerar med vattnet. Då det här sker kommer köttmassan att bli seg och styv och man märker på maskinen att massan blir ”tung”. Stäng av maskinen och stoppa som ovan. De flesta korvar man köper i Finland är emulgerade (knackkorv, lördagskorv, länkkorv och som bästa exempel siskonkorv).

## **Kryddblandningar för korv**

### **Bratwurst**

Blanda följande kryddor i emulgerad korvmassa:

300 g finskuren lök

1 tsk malen vitpeppar

½ tsk var av

Malen muskot

Malen ingefära

Malen kryddpeppar

Malen kummin (obs, inte spiskummin)

Torkad mejram

2 st krossade vitlöksklyftor

## **Chorizo**

Blanda följande kryddor i basreceptet för korvmassa:

1 msk paprikapulver

2 tsk malen svartpeppar

1 tsk lökpulver

½ tsk var av

Malda korianderfrön

Torkad oregano

Malen cayenne

Malen kummin (obs, inte spiskummin)

¼ tsk var av

Malen nejlika

Malen kanel

2 st krossade vitlösklyftor

## **Provencale**

Blanda följande kryddor i basreceptet för korvmassa:

Byt ut vattnet mot 2 dl iskallt vittvin och 2 dl iskall tomatkross.

Blanda i ½ tsk var av torkad

Dragon

Oregano

Mejram

Timjan

Rosmarin

Vitpeppar malen

## Potatissallad "Schwäbisher Art"

10 personer

Tillagningstid: 45 minuter

### Ingredienser

1 kg	Potatis	Fast
2-3 st	Schalottenlök	Finskuren
2 dl	Grönsaksbuljong	Het
50 ml	Äppelvinäger	Eller motsvarande
½ knippe	Gräslök	Skuren
0,5 dl	Matolja	Neutral
	Salt och peppar	Efter smak

Strö en aning salt över den skurna löken och låt stå ca 10 minuter.

Koka potatisen och skala den sedan. Skär potatisen i tunna skivor. Blanda med löken.

Koka buljongen och tillsätt litet salt och vinägern. Häll den heta vätskan över de varma potatisskivorna. Låt stå tills potatisen sugit i sig all vätska, rör försiktigt om då och då.

När potatisen svalnat och sugit upp vätskan så häll över oljan och blanda. Blanda i gräslöken och låt stå kallt tills den serveras.

## Potatissallad

10 personer

Tillagningstid: 45 minuter

### Ingredienser

1 kg	Potatis	Fast
1 st	Rödlök eller purjo	Skuren i strimlor
1,5 dl	Vinägrett	Emulgerad
1 dl	Majonnäs	
1 dl	Crème fraiche	
	Små kryddgurkor	Skurna i skivor
	Kapris	
	Dragon	Eller annan ört
	Salt och peppar	Efter smak

Strö en aning salt över den skurna löken och låt stå ca 10 minuter.

Skala potatisen, skär den i kuber och skölj den med kallt vatten. Koka den sedan tills den är nästan mjuk. Häll ur kokvattnet och låt potatisen ånga i ca 10 minuter.

Häll vinägretten över potatisen och rör om, låt stå tills den absorberats.

Blanda crème fraiche och majonnäs (tillsätt litet senap om du vill ha en skarpare smak). Blanda i potatissalladen tillsammans med de övriga återstående ingredienserna.

## Vinägrett, emulgerad

10 pers, 5 min

### Ingredienser:

1 Msk	Senap	Söt
1 Msk	Honung	Flytande
50 Ml	Vinäger	Ljus, tex äppel
250 Ml	Olja	Neutral
	Salt och peppar	

Sätt alla ingredienser utom oljan i ett kärl som passar (högt och smalt) för en stavmixer.

Ställ mixern i kärlet och häll i oljan.

Mixa så att när ingredienserna börjas emulgera så lyfter du sakta på mixern tills allt blandats.