



Viltkorv (prinskorv)

Ingredienser:

Fårfälster (beställ från charkdissen någon dag innan)

1 kg kron/dovviltskött av t.ex. fransyska (halvfruset)

400 g späck (fettet) av vildsvin (alternativ av tamgris) (halvfruset)

180 g äppelmos med bitar (alternativ äppelmos med 1 st hackat skalat äpple)

115 g gul lök

10 g vitlök

15 g salt

10 g blandade torkade viltkryddor (lagerblad, timjan, rosmarin, enbär)

Ca 5 msk egengjord viltfond (köpt ca 2-3 msk, kan vara lite salt)

Gör så här: Putsa det halvfrysta köttet och mal det tillsammans med det halvfrysta späcket. Viktigt att köttet och späcket är riktigt kallt när man maler, så det inte blir för varmt. Om det malda korvköttet blir för varmt släpper det mera vätska när man steker och då blir det lätt torrt.

Mal sedan löken, vitlöken och äppelmosen tillsammans till en puré. Kör sedan det malda köttet och purén med övriga ingredienser i en blandare eller för hand till en homogen massa. Gör ett stekprov och smaka av. När man är nöjd fyller man sin korvspruta och gör valfri storlek av korven.

När all korv är stoppad kan man antingen varmröka/kallröka den eller koka den försiktigt så den blir klar. Man kan steka den direkt utan att röka/koka korven, men då måste man steka på låg temperatur för annars spricker korven väldigt lätt.

Vill man hoppa över momentet med att röka/koka korven föredrar jag att man låter korven ligga i kylan över natten, så den får ligga till sig lite och spricker inte så lätt.

Lycka till!