

GRILLAD VILDSVINSKORV

1 kg vildsvinskarré, tärnad
400 g späck, tärnat
1 1/2 tsk enbär, malda
1 1/2 tsk vitlökspulver
1 1/2 tsk timjan
1 tsk spiskummin
1 tsk kummin, rostad
1/2 tsk nejlika, malen
1/2 tsk kanel, malen
1/2 msk färsk ingefära, riven
1 1/2 tsk svartpeppar, nymalen
1 1/2–2 tsk chilipulver
4 dl vatten
2 tsk nitritsalt
2 tsk salt
2 1/2 m grisfjalster



Mal vildsvinsköttet och späcket på en mellangrov skiva i köttkvarnen. Tillsätt alla kryddor och vattnet. Smaka av med nitritsalt och vanligt salt genom att göra ett stekprov. Stoppa korven, se s 112. Lägg korven i kryddat vatten (se s 112) varmt till 80° och låt sakta sjuda i 10–15 minuter eller till en innetemperatur av 64°. Torka korven ordentligt och stek eller grilla den.