



I detta recept används med fördel vildsvinskött från yngre individer så som årsgrisar, det vill säga sådana med en levande vikt på mindre än 60 kg.

Recept:

- 2 kg vildsvinskött från bog och lägg
- 1 kg fetare vildsvinskött från exempelvis revsida
- 1 gul lök
- 2 msk nitritsalt
- 1 msk svartpeppar (mellanmalen)
- 2 msk kryddpeppar (krossad)
- 1 msk franska örter (torkade)
- 1 tsk timjan (torkad)
- 1 kopp vatten

Gör så här:

- Mal köttet och fettet med löken.
- Tillsätt vattnet och kryddorna och blanda smeten mycket väl tills den blivit fast och elastisk.
- Fyll smeten i fjälster och knyt av i lämpliga längder.
- Sjud korvarna i lättsaltat vatten tills de håller 70 grader inuti.
- Kyl korvarna i kallt vatten.
- Stek korven i smör och njut den naturell eller med lämpliga tillbehör som exempelvis stuvad potatis.

Stekt eller grillad viltkorv smakar oftast allra bäst ute i markerna!