

Det är väl självklart att vi kan stoppa egna isterband! Kunde Emils mamma kan väl vi? Det är inte särskilt svårt att få in köttsmeten i skinnen, och med tanke på det goda resultatet är det mödan värt. Bäst går det naturligtvis med ett korvhorn monterat på kvarnen, men att fylla korvsmeten i en spritspåse och sedan spritsa in den går också bra. ”Rulla” bara upp korvskinnet på spritspåsens tyll. Livsmedelsindustrin, några småföretag undantagna, har helt tagit bort syrningen av isterband. Om vi ska få originalsmak som i Småland på Emils tid, är vi tvungna att tillverka våra egna isterband eller köpa dem från ett lokalt småländskt charkuteri. Det här underbara småländska receptet kommer från en gammal tant helt nära Vimmerby.

Det här behöver Du:

- 1 kg korngryn
- 3– 4 liter vatten
- 2 kg fläskkött
- 2 kg späck
- 2 msk kryddpeppar
- 1 msk vitpeppar
- 4– 5 msk salt
- 4– 5 lökar eller efter smak

Grynen läggs i kallt vatten och kokas mjuka. Köttet mals (4-5 mm hålskiva) en gång och blandas med grynen. Krydda färsen. Gör ett litet stekprov, smaka av och krydda eventuellt mer. Stoppa korvarna ganska löst i fjälstret. Stryk korvarna med lite salt och låt ligga framme i rumstemperatur någon dag eller två för att syra. Dessa korvar kan med fördel även rökas.