

INHALT

Fleischstücke vom Schwein	9
Glossar	10
Einleitung zum Thema Fleisch einkochen	13
Allgemeines und Grundlegendes	13
Vorbemerkung	13
Die wichtigsten „Fleischregeln“	14
Hygiene	15
Das richtige Werkzeug	15
Gefäßkunde	18
Dosen	18
WECK-Gläser	19
Spannhebel- und Bügelverschlussgläser	20
Gläser mit Schraubverschluss (Twist-off-Verschluss)	21
Steingut	21
Schmalztopf aus Emaille	21
Das Abfüllen	23
Das Einkochen	23
Was man über Konservierung wissen sollte	25
Konservierungstechniken und benötigte Gerätschaften	26
Weitere wichtige Hinweise zum Einkochen von Fleisch	27
Das Schichten der Gläser im Einkochtopf	28
Was beim eigentlichen Einkochen/Sterilisieren im Einkochtopf zu beachten ist	28
Einkochen im Backofen oder Dampfgarer	30
Einkochen im Konvektomaten	31
Abkühlen und Nachbearbeitung	31
Etikettierung	31
Lagerung	32
Generelles zur Haltbarkeit	32
Verpackung, Preisgestaltung, Verkauf	33

Der Schmalztopf	35
Grundlegendes	35
Schweineschmalz & Grammeln	37
Herstellung von Schweineschmalz	38
Rezepte	40
Gänseleber im eigenen Fett	45
Rezept	45
Rillons	46
Rezepte	46
Steirisches Kübelfleisch & Verhackertes	50
Rezepte	51
Confit & Enchaud	55
Grundlegendes	55
Konfiertes	55
Rezepte	57
Rillettes, Pottsuse & Schmalzfleisch	69
Grundlegendes über Rillettes	69
Grundlegendes über Pottsuse	70
Grundlegendes über Schmalzfleisch	70
Rillettes	70
Herstellung von Rillettes	71
Rezepte	72
Pottsuse	83
Schmalzfleisch	84
Rezepte	85
„Le Pâté“ und andere Pasteten	89
Allgemeines und Grundlegendes	89
Pasteten	91
Die umstrittene Foie gras	91
Fleisch von bester Qualität	92
Rezepte	93
Herstellung von „Le Pâté“	94
Wurst im Glas	107
Allgemeines	107

„Kochwürste“: Leber- und Blutwurst	107
„Rohwürste“: Mettwurst	109
Was darf/muss drinnen sein?	109
Die Herstellung von Wurst im Glas	109
Leber- und Blutwurstrezepte	112
Mettwurst-Rezepte	121

Diverse Wurstwaren im Glas & feine Aufstriche

Grundsätzliches	129
Fleischwurst, Aufstriche & Co.	129
Rezepte	130
Herstellung von Knoblauchwurst	131

Corned Beef, Salt Beef & Pressed Beef

Grundlegendes	139
Corned Beef (Gekörntes Rindfleisch)	139
Salt Beef (Salzfleisch)	141
Pressed Beef (Gepresstes Rindfleisch)	141
Corned Beef	142
Rezepte	142
Salt Beef	148
Pressed Beef	150

Aspik, Sulz & Co.

Grundlegendes	151
Aspik	153
Rezepte	153
Sulz	155
Rezepte	155
Herstellung von Sulzwurst	156

Anhang

Hygiene und Sicherheit	166
Umhüllen und Verpacken von Fleischwaren	167
Vorteile der Direktvermarktung	168
Was sonst noch zu beachten ist	168