

Inhalt

Vorwort	5	Salbei-Salsiccia	43
DIE ROHSTOFFE	9	Merguez	44
Fleischgehalt	12	Rostbratwürste Nürnberger Art	47
Schwein	12	Banger	48
Rind	12	Wildschweinwurst	50
Lamm	13	Elchwurst	53
Wild	13	BRÜHWURST	55
Einkauf	13	So macht man Brühwurst	56
Lagerung	13	Falukorv	60
So frisch wie möglich	15	Frankfurter oder Wiener Würstchen	63
Därme	15	Weißwurst	64
Gewürze	16	Kalbswurst mit Trüffeln und Pistazien	67
DIE AUSTRÜSTUNG	18	Boudin Noir	68
Ausrüstung zum Mahlen des Fleisches	20	ROHWURST	73
Ausrüstung zum Füllen der Därme	20	Dies ist zu beachten	76
Sonstige Utensilien	22	So macht man Rohwurst	82
HYGIENE	25	Pfefferbeißer	84
Von Nitrit und Nitrat	26	Isterband	87
So halten Sie Bakterien in Schach	28	Landjäger	88
WURSTARTEN	31	Spanische Chorizo	90
Bratwurst	32	Salamino	93
Brühwurst	32	Salami Finocchiona	94
Rohwurst	32	BEILAGEN	97
Räucherwurst	35	REFERENZREZEPTE	104
BRATWURST	37	Bezugsquellen / Verwendete Literatur	109
So macht man Bratwurst	38	Dank	110
Fenchel-Salsiccia	43	Sachregister	110
		Rezeptregister	112