

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	Weißenwurst	64
Gewürze	16	Kalbswurst mit Trüffeln und Pistazien	67
Boudin Noir	68		
DIE AUSRÜSTUNG	18	ROHWURST	73
Ausrüstung zum Mahlen des Fleisches	20	Dies ist zu beachten	76
Ausrüstung zum Füllen der Därme	20	So macht man Rohwurst	82
Sonstige Utensilien	22	Pfefferbeißer	84
HYGIENE	25	Isterband	87
Von Nitrit und Nitrat	26	Landjäger	88
So halten Sie Bakterien in Schach	28	Spanische Chorizo	90
WURSTARTEN	31	Salamino	93
Bratwurst	32	Salami Finocchiona	94
Brühwurst	32	BEILAGEN	97
Rohwurst	32	REFERENZREZEPTE	104
Räucherwurst	35	Bezugsquellen / Verwendete Literatur	109
BRATWURST	37	Dank	110
So macht man Bratwurst	38	Sachregister	110
Fenchel-Salsiccia	43	Rezeptregister	112