

Inhalt

Fleischstücke vom Schwein	10
Glossar	10
Einleitung zum Thema Fleisch einkochen	13
Allgemeines und Grundlegendes	13
Vorbemerkung	14
Die wichtigsten „Fleischregeln“	14
Hygiene	15
Das richtige Werkzeug	15
Gefäßkunde	18
Was nicht eingekocht werden darf	21
Das Abfüllen	22
Das Einkochen	22
Was man über Konservierung wissen sollte	24
Konservierungstechniken und benötigte Gerätschaften	25
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	29
Einkochen im Konvektomat	30
Abkühlen und Nachbearbeitung	30
Etikettierung	31
Lagerung	31
Generelles zur Haltbarkeit	31
Verpackung / Preisgestaltung / Verkauf	33
Der Schmalztopf	35
Grundlegendes	35
Schweineschmalz & Grammeln	36
Klassisches Schweineschmalz mit Grammeln	38
Grammelschmalz vom Flomen auf traditionelle Art	38
Gammel-Zwiebelschmalz	39
Paprika-Knoblauch-Schmalz	40
Kräuterschmalz	40
Gänseschmalz	41
Gänsegrammeln	41
Gänse-Grammelschmalz auf die feine Art	41
Gänseleber im eigenen Fett	42
Gebratene Gänseleber im eigenen Fett	42
Rillons	42
Frische Rillons	42
Rillons de Tours	44
Rillons von der Schweinebrust	45

Rillons mit Piment	45
Rillons mit Knoblauch	46
Rillons mit Pimentón de la vera	47
Eingekochte Rillons	48
Steirisches Kübelfleisch & Verhackertes	49
Gekochter Surschopf in Schweineschmalz	49
Verhackertes	50
Bauerngeselchtes in Verhackertem	51
Kübelfleisch vom Schweinekarree „90 °C“	51
Confits & Enchaud	53
Grundlegendes	53
Konservierung	53
Rezepte	55
Einfaches Confit vom Schweinefleisch	55
Confit von gebratenem Schweinefleisch	56
Confit vom Schweinefleisch nach Hausfrauenart	56
Confit vom Mangalitza-Schwein auf Sievers-Art	57
Konfiertes Schweinefleisch („Enchaud“)	57
Schweine-Confit Enchaud („Le confit de porc landais Anchaud“)	58
Schweine-Confit auf englische Art („Pig confit“)	59
Gänse-Confit („Confit d’oie“)	60
Enten-Confit („Confit de canard“)	62
Enten-Confit mit Kräutern der Provence	63
Eingelegte Gänse- oder Entenmägen („Confit de grésier d’ois ou de canards“)	63
Konfierte Knoblauch-Hühnerkeulen	64
Konfierte Hühnermägen („Gésiers de poulet confits“)	65
Kaninchen-Confit	66
Rillettes, Pottsuse & Schmalzfleisch	67
Grundlegendes über Rillettes	67
Grundlegendes über Pottsuse	69
Grundlegendes über Schmalzfleisch	69
Herstellung von Rillettes	70
Rillettes-Rezepte	71
Rillettes de Tours	71
Rillettes de Tours 50:50	72
Rillettes de Tourraine	73
Rillettes de Sarthe	74
Rillettes vom Schweineschopf	74
Braune Schweinefleisch-Marmelade („Brune confiture de cochon“)	75
Rillettes mit leicht gepökeltm Fleisch	76
Rillettes vom Mangalitza-Schwein	77
Wildschwein-Rillettes mit Portwein	78
Gänse-Rillettes („Rillettes d’oie“)	79

Gänse-Rillettes nach Landes-Art („Rillettes d'oie landaises")	80
Enten-Rillettes („Rillettes de canard")	81
Gebührte Gänse-Rillettes	81
Hühner-Rillettes („Rillettes de Poulet")	82
Rillettes aus anderen Fleischsorten	83
Kaninchen-Rillettes („Rillettes d'Orleans")	83
Kaninchen-Rillettes mit Karotten und Estragon	84
Kaninchen-Rillettes auf die feine Art	84
Rillettes vom Rind	85
Pottsuse-Rezept	86
Harzer Pottsuse	86
Potted Chicken-Rezept	87
Potted Chicken	87
Schmalzfleisch-Rezepte	88
Gepökelttes Schmalzfleisch	88
Deftiges Schmalzfleisch mit Schwarten	89
Rustikales Schmalzfleisch	90
Schmalzfleisch vom Schweinegoder	90
„Le Pâté“ und andere Pasteten	93
Allgemeines und Grundlegendes	93
Wichtige Zutaten	94
Die umstrittene Foie gras	94
Fleisch von bester Qualität	95
Rezepte	96
„Le Pâté“	96
Feine Kalbsleberpastete mit Obers („Le Parfait de foie de veau")	98
Feine Schweineleberpastete im Glas	99
Leber-Schinken-Pastete im Glas	100
Hühnerleber-Aufstrich	100
Hühnerleber auf jüdische Art	101
Hühnerleber auf jüdische Art – traditionelle Variante	102
Hühnerleber auf jüdische Art – moderne Variante	102
Gänse- oder Entenleber im Ganzen („Foie gras entier")	103
Variante: Gänse- oder Entenleber im Ganzen mit Gewürzmischung	104
Gänse- oder Entenleberpastete („Pâté de foie gras")	104
Entenpastete mit Portwein und Trüffeln	105
Entenleberpastete mit Armagnac nach Hausmacherart („Pâté de canard à l'armagnac en conserve maison")	106
Entenpastete mit Apfel und Leber	106
Hirschpastete mit Cognac („Pâté de cerf au cognac")	107
Rustikale Landpastete	107
Rehpastete mit Leber	108
Rehpastete mit Rotwein	108
Rustikale Rehpastete	109
Wildschweinpastete („Pâté de sanglier")	109

Wurst im Glas	111
Allgemeines	111
„Kochwürste“: Leber- und Blutwurst	111
„Rohwürste“: Mettwurst	112
Was darf/muss drinnen sein?	112
Die Herstellung von Wurst im Glas	112
Wichtige Vorbemerkungen zur Herstellung von Wurst im Glas	114
Leber- und Blutwurst-Rezepte	115
Rustikale Speck-Leberwurst	115
Feine Bauernleberwurst	116
Herzhafte Landleberwurst	116
Hausleberwurst	117
Köstliche Gutsleberwurst	118
Variante: Aromatische Kräuter-Gutsleberwurst	118
Delikatess-Leberwurst	119
Variante: Delikatess-Leberwurst mit Vanille & Kardamom	120
Frankfurter Leberwurst	120
Mediterrane Sardellenleberwurst	121
Gewürz-Variante für Sardellenleberwurst	121
Feine Trüffel-Leberwurst	122
Delikate Zungenleberwurst	122
Urige Bauernblutwurst	123
Bauernblutwurst auf fränkische Art	124
Herzhaft-deftige Landrotwurst	124
Gutshof-Blutwurst	125
Thüringer Rotwurst	126
Gepfefferte Zungenwurst mit Herz	126
Gewürze-Variante für Zungenwurst	127
Würzige Speckwurst auf rheinische Art	127
Mettwurst-Rezepte	128
Gekochte Mettwurst	128
Gekochte Mettwurst aus der Eifel	128
Bauern-Zwiebelwurst	129
Gewürz-Variante für Bauern-Zwiebelwurst	129
Zwiebelmettwurst	129
Diverse Wurstwaren im Glas & feine Aufstriche	131
Grundsätzliches	131
Rezepte	132
Bratwurst im Glas	132
Knoblauchwurst	132
Herstellung von Knoblauchwurst	133
Fleischwurst im Glas	134
Fleischwurst mit Innereien	134
Hausgemachtes Jausenfleisch (Vesperfleisch)	135
„Schwartenmagen“	136
Putenfleischaufstrich mit Leber	137

Feiner Hühnerleberaufstrich	138
Pannonischer Hühnerleberaufstrich	139
Variation von pannonischen Mangalitza-„Rillettes“	139
Pannonischer Lammleberaufstrich	141
Corned Beef, Salt Beef & Pressed Beef	143
Grundlegendes	143
Corned Beef (Gekörntes Rindfleisch)	145
Salt Beef (Salzfleisch)	145
Pressed Beef (Gepresstes Rindfleisch)	145
Corned Beef-Rezepte	146
Corned Beef	146
Deutsches Corned Beef	147
Corned Beef auf amerikanische Art („American Corned Beef“)	148
Corned Beef in Aspick	148
Salt Beef-Rezept	149
Englisches Salzfleisch („The Brit‘ Salt-Beef“)	149
Pressed Beef-Rezept	151
Gepresstes Rindfleisch (Pressed Beef)	151
Aspick, Sulz & Co	153
Grundlegendes	153
Aspick	154
Rezepte	154
Grundrezept Herstellung Aspick	154
Variante 1: mit Aspickpulver	154
Variante 2: selbst hergestelltes Aspick	155
Sulzwurst in der Schüssel	156
Herstellung von Sulzwurst	157
Einfache Stelzensulz	158
Altmärkischer Tiegelbraten	158
Holsteiner Sauerfleisch	159
Servier-Vorschlag: Sauerfleisch mit Bratkartoffeln	160
Sulz im Glas (nicht eingekocht)	160
Stelze (Eisbein) in Aspick	161
Gesulztes Jausenfleisch (Vesperfleisch)	162
Sulz im Glas (eingekochte Variante)	163
Eingelegter Schweinebauch	165
Scharf eingelegte Schweinefüße (Hot peppered pickled pig's feet)	165
Anhang	166
Hygiene und Sicherheit	166
Umhüllen und Verpacken von Fleischwaren	167
Vorteile der Direktvermarktung	168
Was sonst noch zu beachten ist	168