

# Inhalt

<b>Fleischstücke vom Schwein .....</b>	10
<b>Glossar .....</b>	10
<b>Einleitung zum Thema Fleisch einkochen .....</b>	13
<b>Allgemeines und Grundlegendes .....</b>	13
Vorbemerkung .....	14
Die wichtigsten „Fleischregeln“ .....	14
Hygiene .....	15
<b>Das richtige Werkzeug .....</b>	15
<b>Gefäßkunde .....</b>	18
Was nicht eingekocht werden darf .....	21
Das Abfüllen .....	22
<b>Das Einkochen .....</b>	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
<b>Abkühlen und Nachbearbeitung .....</b>	30
Etikettierung .....	31
Lagerung .....	31
Generelles zur Haltbarkeit .....	31
Verpackung / Preisgestaltung / Verkauf .....	33
<b>Der Schmalztopf .....</b>	35
<b>Grundlegendes .....</b>	35
<b>Schweineschmalz &amp; Grammeln .....</b>	36
Klassisches Schweineschmalz mit Grammeln .....	38
Grammelschmalz vom Flomen auf traditionelle Art .....	38
Grammel-Zwiebelschmalz .....	39
Paprika-Knoblauch-Schmalz .....	40
Kräuterschmalz .....	40
Gänseschmalz .....	41
Gänsegrammeln .....	41
Gänse-Grammelschmalz auf die feine Art .....	41
<b>Gänseleber im eigenen Fett .....</b>	42
Gebratene Gänseleber im eigenen Fett .....	42
<b>Rillons .....</b>	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
<b>Steirisches Kübelfleisch &amp; Verhackertes .....</b>	<b>49</b>
Gekochter Surschopf in Schweineschmalz .....	49
Verhackertes .....	50
Bauerngeselchtes in Verhackertern .....	51
Kübelfleisch vom Schweinekarree „90 °C“ .....	51
<b>Confits &amp; Enchaud .....</b>	<b>53</b>
<b>Grundlegendes .....</b>	<b>53</b>
<b>Konservierung .....</b>	<b>53</b>
<b>Rezepte .....</b>	<b>55</b>
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
<b>Rillettes, Pottuse &amp; Schmalzfleisch .....</b>	<b>67</b>
<b>Grundlegendes über Rillettes .....</b>	<b>67</b>
<b>Grundlegendes über Pottuse .....</b>	<b>69</b>
<b>Grundlegendes über Schmalzfleisch .....</b>	<b>69</b>
<b>Herstellung von Rilettes .....</b>	<b>70</b>
<b>Rillettes-Rezepte .....</b>	<b>71</b>
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 gepökeltem 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
Gebrühte Gänse-Rillettes.....	81
Hühner-Rillettes („Rillettes de Poulet“) .....	82
<b>Rillettes aus anderen Fleischsorten</b> .....	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
<b>Pottse-Rezept</b> .....	86
Harzer Pottse .....	86
<b>Potted Chicken-Rezept</b> .....	87
Potted Chicken .....	87
<b>Schmalzfleisch-Rezepte</b> .....	88
Gepökeltes Schmalzfleisch .....	88
Deftiges Schmalzfleisch mit Schwarten .....	89
Rustikales Schmalzfleisch .....	90
Schmalzfleisch vom Schweinegoder .....	90
<b>„Le Pâté“ und andere Pasteten</b> .....	93
<b>Allgemeines und Grundlegendes</b> .....	93
<b>Wichtige Zutaten</b> .....	94
Die umstrittene Foie gras .....	94
Fleisch von bester Qualität.....	95
<b>Rezepte</b> .....	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

<b>Wurst im Glas</b>	111
<b>Allgemeines</b>	111
„Kochwürste“: Leber- und Blutwurst	111
„Rohwürste“: Mettwurst	112
Was darf/muss drinnen sein?	112
<b>Die Herstellung von Wurst im Glas</b>	112
Wichtige Vorbemerkungen zur Herstellung von Wurst im Glas	114
<b>Leber- und Blutwurst-Rezepte</b>	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
Herhaft-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
<b>Mettwurst-Rezepte</b>	128
Gekochte Mettwurst	128
Gekochte Mettwurst aus der Eifel	128
Bauern-Zwiebelwurst	129
Gewürz-Variante für Bauern-Zwiebelwurst	129
Zwiebelmettwurst	129
<b>Diverse Wurstwaren im Glas &amp; feine Aufstriche</b>	131
<b>Grundsätzliches</b>	131
<b>Rezepte</b>	132
Bratwurst im Glas	132
Knoblauchwurst	132
<b>Herstellung von Knoblauchwurst</b>	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 Mangalitsa- „Rillettes“ .....	139
Pannonischer Lammleberaufstrich .....	141
<b>Corned Beef, Salt Beef &amp; Pressed Beef</b> .....	143
<b>Grundlegendes</b> .....	143
<b>Corned Beef (Gekörntes Rindfleisch)</b> .....	145
<b>Salt Beef (Salzfleisch)</b> .....	145
<b>Pressed Beef (Gepresstes Rindfleisch)</b> .....	145
<b>Corned Beef-Rezepte</b> .....	146
Corned Beef .....	146
Deutsches Corned Beef .....	147
Corned Beef auf amerikanische Art („American Corned Beef“) .....	148
Corned Beef in Aspik .....	148
<b>Salt Beef-Rezept</b> .....	149
Englisches Salzfleisch („The Brit‘ Salt-Beef“) .....	149
<b>Pressed Beef-Rezept</b> .....	151
Gepresstes Rindfleisch (Pressed Beef) .....	151
<b>Aspik, Sulz &amp; Co.</b> .....	153
<b>Grundlegendes</b> .....	153
<b>Aspik</b> .....	154
<b>Rezepte</b> .....	154
Grundrezept Herstellung Aspik .....	154
Variante 1: mit Aspikpulver .....	154
Variante 2: selbst hergestelltes Aspik .....	155
Sulzwurst in der Schüssel .....	156
<b>Herstellung von Sulzwurst</b> .....	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 Aspik .....	161
Gesulztes Jausenfleisch (Vesperfleisch) .....	162
Sulz im Glas (eingekochte Variante) .....	163
Eingelegter Schweinebauch .....	165
Scharf eingelegte Schweinefüße (Hot peppered pickled pig's feet) .....	165
<b>Anhang</b> .....	166
<b>Hygiene und Sicherheit</b> .....	166
<b>Umhüllen und Verpacken von Fleischwaren</b> .....	167
<b>Vorteile der Direktvermarktung</b> .....	168
<b>Was sonst noch zu beachten ist</b> .....	168