

## Inhaltsverzeichnis

<b>FLEISCH UND SEINE INHALTSSTOFFE</b>	13
<b>DIE HAUSSCHLACHTUNG</b>	14
Wann handelt es sich um Hausschlachtung und wann um gewerbliche Schlachtung?	14
Ist bei der Hausschlachtung ein Gewerbeschein erforderlich?	14
<b>GESETZLICHE VORSCHRIFTEN UND REGELUNGEN</b>	14
Welche tierschutzrechtlichen Bestimmungen sind zu beachten?	14
Woher bekomme ich den Sachkundenachweis zum Schlachten?	14
Dürfen Zusatzstoffe bei der Hausschlachtung verwendet werden?	15
<b>HYGIENEVORSCHRIFTEN</b>	15
Infektionsschutz beim Hausschlachten	15
Wie sollte der Schlachtraum beschaffen sein?	16
Die Schlachttier- und Fleischuntersuchung	16
<b>ARBEITSSICHERHEIT UND ARBEITSSCHUTZKLEIDUNG</b>	17
Fleischerschürze und Gummistiefel	17
Arbeitsschuhe mit Stahlkappe und rutschfester Sohle	17
Stechschutzschürze mit Metallringgeflecht	17
Stechschutzhandschuhe mit Unterarmstulpen	17
<b>WERKZEUGE</b>	18
Messer	18
Stahl / Wetzstahl	18
Fleischerbeil	18
Spalter	19
Hackblock / Hackklotz	19
Blockbürste	19
Handknochensäge	19
Schabeglocke / Kratzglocke	19
<b>MASCHINEN</b>	19
Bolzenschussapparat	19
Wurstfüllmaschine	19
Fleischwolf	20
Kutter	21
Mengmaschine / Menger	21

<b>ARBEITSZUBEHÖR</b>	<b>22</b>
Eimer	22
Schüsseln und Wannen	22
Pökelgefäß	22
Lakemesser	22
Pökelspritze / Lakespritze	22
Schneidebretter	22
Wursttrichter	23
Sieb / Seiher	23
Fleischwaage	23
Gewürzwaage	23
Gewürzschaufel	23
Kochkessel	23
Fleischgabel / Kesslgabel	24
Schöpfkelle	24
Messbecher	24
Fleischthermometer	24
Schinkenkocher	24
Leberkäseform	24
Pastetenform	24
Fleischerhaken	24
Fleischerband	24
<b>DÄRME UND SONSTIGE WURSTHÜLLEN</b>	<b>25</b>
Naturdärme	25
Kunstdärme	25
Sonstige Wursthüllen	25
Verwendung der Därme und Wursthüllen	26/27
<b>GEWÜRZE UND ZUSATZSTOFFE</b>	<b>28</b>
Gewürze allgemein	28
Verwendung von Gewürzen	29
Lagerung	29
Gewürze für die Wurst- und Schinkenherstellung	30-33
Zusatzstoffe	34-35
<b>TEILSTÜCKE DES SCHWEINS</b>	<b>36</b>
Teilstücke des Schweins	36
Verwendung der Teilstücke	37-38

<b>KOCHWURST, ROHWURST, BRÜHWURST</b>	<b>40</b>
<b>KOCHWURSTARTEN</b>	<b>40</b>
<b>LEBERWÜRSTE</b>	<b>41</b>
Leberwurstherstellung allgemein	41
Vorbehandlung der Leber	41
Vorbereitung von Fleisch und Fett	42
Zugabe von Zwiebeln	42
Wolfen und Abfüllen	42
Kochen, Kühlen und Räuchern	43
Leberwurstherstellung Fotos	44-45
<b>LEBERWURSTREZEPTE</b>	<b>46</b>
1. Gutsleberwurst	46
2. Zungenleberwurst	47
3. Bauernleberwurst	48
4. Konsumleberwurst	49
5. Bollenleberwurst	50
6. Hausschlachteleberwurst	51
7. Helle Lose Wurst	52
8. Tomatenleberwurst	53
9. Delikatess - Leberwurst	54
10. Kasseler Leberwurst	55
11. Sardellenleberwurst	56
12. Kalbsleberwurst	57
13. Rosinenleberwurst	58
14. Portionsleberwurst	59
<b>BLUTWÜRSTE</b>	<b>60</b>
Blutwurstherstellung allgemein	60-64
Vorbehandlung des Blutes	60
Vorbereitung von Magerfleisch, Schwarten und Speck	60
Verwendung von Schweinezungen und Innereien	61
Wolfen und Abfüllen	61
Kochen, Kühlen und Räuchern	61-62

<b>BLUTWURSTREZEPTE</b>	<b>65</b>
15. <b>Fleischrötewurst</b>	<b>65</b>
16. <b>Fleischblutwurst</b>	<b>66</b>
17. <b>Rüsselwurst</b>	<b>67</b>
18. <b>Speckwurst</b>	<b>68</b>
19. <b>Hausmacher Blutwurst</b>	<b>69</b>
20. <b>Gutsfleischwurst</b>	<b>70</b>
21. <b>Semmelblutwurst</b>	<b>71</b>
22. <b>Grützwurst</b>	<b>72</b>
23. <b>Portionsblutwurst mit Semmeln</b>	<b>73</b>
24. <b>Schweinekopfblutwurst</b>	<b>74</b>
25. <b>Zungenwurst</b>	<b>75</b>
<b>SÜLZEN UND SÜLZWÜRSTE</b>	<b>76</b>
<b>SÜLZEN</b>	<b>76</b>
Herstellung von Sülzen	76
Natürliches Aspik	76
Künstliches Aspik	77
Abfüllen und Kühlen	77
<b>REZEPTE FÜR SÜLZEN</b>	<b>78</b>
26. <b>Kümmelsülze</b>	<b>78</b>
27. <b>Schweinekopfsülze</b>	<b>79</b>
28. <b>Ochsenmaulsülze</b>	<b>80</b>
29. <b>Schweinezunge in Aspik</b>	<b>81</b>
30. <b>Schüsselsülze</b>	<b>82</b>
31. <b>Eisbeinsülze</b>	<b>83</b>
<b>SÜLZWÜRSTE</b>	<b>84</b>
Sülzwurstherstellung allgemein	84/86
Schwartenbrei	84
Vorbereitung des Materials	84
Wolfen und Abfüllen	85
Kochen, Kühlen und Räuchern	85
<b>SÜLZWURSTREZEPTE</b>	<b>87</b>
32. <b>Hausmacher - Sülzwurst mit Paprika</b>	<b>87</b>
33. <b>Rindersülzwurst</b>	<b>88</b>
34. <b>Delikatess - Presskopf</b>	<b>89</b>
35. <b>Fleischpreßsack</b>	<b>90</b>
36. <b>Weißen Schwartenmagen</b>	<b>91</b>

<b>ROHWÜRSTE</b>	<b>92</b>
Rohwurstherstellung allgemein	92
<b>SCHNITTFESTE ROHWÜRSTE</b>	<b>92</b>
Vorbereitung des Materials	92
Kuttern / Wolfen und Abfüllen	93
Umröten und Räuchern	93
Reifung und Lagerung	94
<b>STREICHFÄHIGE ROHWÜRSTE</b>	<b>94</b>
Vorbereitung des Materials	95/96
Kuttern / Wolfen und Abfüllen	95
Umröten und Räuchern	95
Lagerung	95
<b>ROHWURSTREZEPTE</b>	<b>97</b>
37. Cervelatwurst	97
38. Salami	98
39. Lammfleisch - Salami	99
40. Schlackwurst	100
41. Schinkenplockwurst	101
42. Hausmacher - Mettwurst	102
43. Knoblauchmettwurst	103
44. Hausschlachtebratwurst mit Senfkörnern	104
45. Hausschlachtebratwurst mit Knoblauch	104
46. Knacker	105
47. Pfefferknacker	105
48. Feine Teewurst	106
49. Große Teewurst	107
50. Zwiebelwurst	108
<b>BRÜHWURST</b>	<b>109</b>
Brühwurstherstellung allgemein	109-113
Warmfleischverarbeitung	110
Kaltfleischverarbeitung	110
Kuttern	110
Abfüllen	111
Trocknen / Räuchern / Brühen	111
<b>BRÜHWURSTREZEPTE</b>	<b>114</b>
51. Wiener Würstchen	114
52. Bouillonwürstchen	115
53. Bockwurst	116
54. Schinkenbockwurst	117
55. Knobländer	118

<b>56. Schmorwurst</b>	<b>120</b>
<b>57. Rostbratwurst</b>	<b>120</b>
<b>58. Rindfleisch - Bratwurst</b>	<b>121</b>
<b>59. Käsebratwurst</b>	<b>121</b>
<b>60. Grobe Bratwurst</b>	<b>122</b>
<b>61. Thüringer Bratwurst</b>	<b>122</b>
<b>SCHINKEN</b>	<b>123</b>
<b>PÖKELN</b>	<b>123</b>
<b>Trockenpökelung</b>	<b>124</b>
<b>Lakepökelung</b>	<b>125</b>
<b>Spritzpökelung</b>	<b>126</b>
<b>PÖKELUTENSILIEN</b>	<b>127</b>
<b>Pökelgefäß</b>	<b>127</b>
<b>Pökelraum</b>	<b>127</b>
<b>Abtropfgitter</b>	<b>127</b>
<b>Trockenraum</b>	<b>127</b>
<b>RÄUCHERN</b>	<b>128</b>
<b>Kalträuchern</b>	<b>128</b>
<b>Warmräuchern</b>	<b>129</b>
<b>Heißräuchern</b>	<b>129</b>
<b>RÄUCHERUTENSILIEN</b>	<b>130</b>
<b>Räucherofen</b>	<b>130</b>
<b>Säge- oder Räuchermehl</b>	<b>131</b>
<b>KNIFFE UND TRICKS BEIM RÄUCHERN</b>	<b>131</b>
<b>Räucherdauer</b>	<b>131</b>
<b>Räuchermethoden</b>	<b>132-134</b>
<b>SCHINKENREZEPTE</b>	<b>135</b>
<b>62. Wacholderschinken</b>	<b>135</b>
<b>63. Geräuchertes Schweinefilet</b>	<b>136</b>
<b>64. Nussschinken</b>	<b>136</b>
<b>65. Lachsschinken</b>	<b>137</b>
<b>66. Schinkenspeck</b>	<b>137</b>
<b>67. Pfefferschinken</b>	<b>138</b>
<b>68. Spaltschinken</b>	<b>139</b>
<b>69. Geräucherter Schweinebauch</b>	<b>140</b>
<b>70. Kammschinken</b>	<b>140</b>
<b>71. Geräucherter Speck</b>	<b>141</b>
<b>72. Keulenschinken</b>	<b>141</b>
<b>73. Rinderschinken</b>	<b>142</b>
<b>74. Rinderfiletschinken</b>	<b>142</b>

75. <b>Hirschschinken</b>	143
76. <b>Schinken vom Hirschkalb</b>	143
77. <b>Nussschinken vom Wildschwein</b>	144
78. <b>Geräucherter Wildschweinrücken</b>	145
79. <b>Lorbeerschinken vom Lamm</b>	146
80. <b>Geräucherte Hähnchenkeulen</b>	146
81. <b>Geräuchertes Entenbrustfilet</b>	147
82. <b>Geräucherte Putenbrust</b>	147
<b>SCHMALZHERSTELLUNG</b>	148
<b>SCHMALZREZEPTE</b>	148
83. <b>Griebenschmalz</b>	148
84. <b>Gänseschmalz</b>	149
85. <b>Apfel - Zwiebel - Schmalz</b>	149
86. <b>Flomenschmalz</b>	150
<b>KONSERVIERUNG</b>	151
<b>DOSENKONSERVEN</b>	151
Pasteurisieren	152
Sterilisieren	152
<b>GLASKONSERVEN</b>	153
<b>WURSTKONSERVEN</b>	154
87. <b>Sahneleberwurst</b>	154
88. <b>Hausmacher Leberwurst</b>	155
89. <b>Hausschlachteblutwurst</b>	156
90. <b>Schwartewurst</b>	157
91. <b>Pottuse</b>	158
92. <b>Gehacktes im Glas</b>	159
93. <b>Knackwurst im Glas</b>	160
94. <b>Mortadella</b>	161
<b>KONSERVEN IN ASPIK</b>	162
95. <b>Stichfleisch im Glas</b>	162
96. <b>Eisbein in Gelee</b>	163
<b>FLEISCHKONSERVEN</b>	164
97. <b>Schweinefleisch im eigenen Saft</b>	164
98. <b>Schmalzfleisch</b>	165
99. <b>Rindfleisch im eigenen Saft</b>	166
100. <b>Corned beef</b>	167
<b>SACHWORTREGISTER</b>	168-169
<b>GESETZLICHE QUELLEN</b>	169
<b>BILDNACHWEIS</b>	169