

Inhaltsverzeichnis

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

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

KOCHWURST, ROHWURST, BRÜHWURST	40
KOCHWURSTARTEN	40
LEBERWÜRSTE	41
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
LEBERWURSTREZEPTE	46
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
BLUTWÜRSTE	60
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

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

ROHWÜRSTE	92
Rohwurstherstellung allgemein	92
SCHNITTFESTE ROHWÜRSTE	92
Vorbereitung des Materials	92
Kuttern / Wolfen und Abfüllen	93
Umröten und Räuchern	93
Reifung und Lagerung	94
STREICHFÄHIGE ROHWÜRSTE	94
Vorbereitung des Materials	95/96
Kuttern / Wolfen und Abfüllen	95
Umröten und Räuchern	95
Lagerung	95
ROHWURSTREZEPTE	97
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. Grobe Teewurst	107
50. Zwiebelwurst	108
BRÜHWURST	109
Brühwurstherstellung allgemein	109-113
Warmfleischverarbeitung	110
Kaltfleischverarbeitung	110
Kuttern	110
Abfüllen	111
Trocknen / Räuchern / Brühen	111
BRÜHWURSTREZEPTE	114
51. Wiener Würstchen	114
52. Bouillonwürstchen	115
53. Bockwurst	116
54. Schinkenbockwurst	117
55. Knobländer	118

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

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