

# Inhaltsverzeichnis

## Allgemeines 5

Die Geschichte des Salzens und Räucherns 6

Warum selbst salzen und räuchern? 7

## Werkzeuge und Geräte 9

Für die Fleischbearbeitung 10

Zum Pökeln 15

Zum Räuchern 17

## Das Rohmaterial Fleisch 25

Das Schwein zur Schinkenherstellung 26

Fleischteile durch Zukauf 29

Zerlegen des Tierkörpers 30

## Zutaten 43

Salz 44

Gewürze 45

Hilfs- und Zusatzstoffe 48

## Salzen und Pökeln 49

Warum eigentlich salzen? 50

Behandlung des Fleisches vor dem Salzen 51

Herstellen einer Lake 52

Einsalzen der Fleischteile 55

## Räuchern und Garen 61

Was geht beim Räuchern vor sich? 62

Räuchermaterialien 64

Räucherarten 65

Garen der verschiedenen Fleischteile 70

## Konservieren 73

Warum konservieren? 74

An der Luft 75

Einkochen 78

Vakuumieren 80

Kühlen und Tiefkühlen 81

Fehlfabrikationen 82

## Rezepte 85

Einige Worte vorweg 86

Pökeln und räuchern 87

Pökeln und trocknen 97

Pökeln und garen 100

Sonstige Fleischrezepte 108

## Service 120

Kleines Lexikon der Salzerei und Räucherei 120

Literaturverzeichnis 121

Bezugsquellen 122

Direktvermarktung 124

Register 125