

# Inhalt

Vorwort .....	5	Salbei-Salsiccia .....	43
DIE ROHSTOFFE .....	9	Merguez .....	44
Fleischgehalt .....	12	Rostbratwürste Nürnberger Art .....	47
Schwein .....	12	Banger .....	48
Rind .....	12	Wildschweinwurst .....	50
Lamm .....	13	Elchwurst .....	53
Wild .....	13	BRÜHWURST .....	55
Einkauf .....	13	So macht man Brühwurst .....	56
Lagerung .....	13	Falukorv .....	60
So frisch wie möglich .....	15	Frankfurter oder Wiener Würstchen .....	63
Därme .....	15	Weißwurst .....	64
Gewürze .....	16	Kalbswurst mit Trüffeln und Pistazien .....	67
DIE AUSRÜSTUNG .....	18	Boudin Noir .....	68
Ausrüstung zum Mahlen des Fleisches .....	20	ROHWURST .....	73
Ausrüstung zum Füllen der Därme .....	20	Dies ist zu beachten .....	76
Sonstige Utensilien .....	22	So macht man Rohwurst .....	82
HYGIENE .....	25	Pfefferbeißer .....	84
Von Nitrit und Nitrat .....	26	Isterband .....	87
So halten Sie Bakterien in Schach .....	28	Landjäger .....	88
WURSTARTEN .....	31	Spanische Chorizo .....	90
Bratwurst .....	32	Salamino .....	93
Brühwurst .....	32	Salami Finocchiona .....	94
Rohwurst .....	32	BEILAGEN .....	97
Räucherwurst .....	35	REFERENZREZEPTE .....	104
BRATWURST .....	37	Bezugsquellen / Verwendete Literatur .....	109
So macht man Bratwurst .....	38	Dank .....	110
Fenchel-Salsiccia .....	43	Sachregister .....	110
		Rezeptregister .....	112