

# Inhalt

<b>Vorwort . . . . .</b>	<b>7</b>	Grob zerwirken . . . . .	30
<b>Vorbemerkungen . . . . .</b>	<b>9</b>	Blätter . . . . .	30
Warum Wildhandel nicht funktionieren kann . . . . .	9	Rippen und Dünning . . . . .	30
Absatzmärkte . . . . .	10	Keulen . . . . .	30
Preisgestaltung . . . . .	11	Haupt . . . . .	31
Arbeitsablauf . . . . .	14	Hals . . . . .	31
Stinker in die Wurst . . . . .	14	Rücken . . . . .	36
Wohin mit den Resten . . . . .	15	Die einzelnen Stücke . . . . .	36
<b>Notwendige Ausrüstung . . . . .</b>	<b>17</b>	Rücken . . . . .	36
Vakuumierer . . . . .	17	Rehrücken im Ganzen küchenfertig machen . . . . .	37
Edelstahlmöbel . . . . .	18	Rückenfilets einzeln küchenfertig machen . . . . .	40
Schneidbretter . . . . .	19	Medaillons schneiden . . . . .	44
Wannen . . . . .	19	Schmetterlingssteaks . . . . .	44
Messer . . . . .	20	Die Keulen . . . . .	46
Löwe-Schere . . . . .	22	Der Hals / Nacken / Träger . . . . .	59
Stechschutzhandschuh . . . . .	23	Die Schulter/das Blatt . . . . .	61
Hackklotz . . . . .	24	Die Rippen und Bauchlappen . . . . .	66
<b>Rehwild zerwirken . . . . .</b>	<b>25</b>	<b>Schwarzwild . . . . .</b>	<b>69</b>
Das Aus-der-Decke-Schlagen . . . . .	25	Abschwarten . . . . .	69
		Grob zerwirken . . . . .	75
		Die einzelnen Teile . . . . .	80

Rücken .....	80	Kochwürste herstellen .....	125
Keule .....	82	Was passiert beim Einkochen? .....	125
Blatt .....	83	Sülze einkochen .....	126
Nacken .....	85	Rezept: Sülze .....	127
<b>Schlechte Schüsse .....</b>	<b>86</b>	<b>Wildschweinleberwurst .....</b>	<b>129</b>
Was ist mit dem Ein- und Ausschuss? .....	86	Leberwurst: Gewürze pro Kilo .....	130
Schuss durch den Rücken .....	87		
Schuss durch die Keulen .....	88		
<b>Rezepte .....</b>	<b>89</b>	<b>Wildschinken .....</b>	<b>133</b>
Hackfleisch .....	89	Welches Fleisch ist geeignet .....	134
Wildfond .....	90	Pökeln .....	135
Leber als Brotaufstrich zubereiten .....	94	Räuchern .....	135
Wildschweinschmalz .....	94	Trocken gepökelter Wildschinken .....	137
		Rezept Wildschinken .....	138
<b>Wildwurst .....</b>	<b>95</b>		
Das Zubehör zum Wurst machen .....	95		
Unterschiede Rohwurst und Kochwurst .....	98		
<b>Rohwürste herstellen .....</b>	<b>98</b>		
Bratwurst .....	99		
Rezept: Frische Bratwurst .....	100		
Wildschweinmettwurst .....	111		
Rezept: Mettwurst im Ring .....	113		
Hirschjäger .....	117		
Rezept: Hirschjäger .....	118		