

Inhalt

Vorwort.	7	Grob zerwirken	30
Vorbemerkungen	9	Blätter.	30
Warum Wildhandel nicht funktionieren kann	9	Rippen und Dünung	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
Notwendige Ausrüstung. .17		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
Rehwild zerwirken25		Schwarzwild.69	
Das Aus-der-Decke-Schlagen. . 25		Abschwarten	69
		Grob zerwirken	75
		Die einzelnen Teile	80

Rücken	80
Keule	82
Blatt	83
Nacken	85
Schlechte Schüsse	86
Was ist mit dem Ein- und Ausschuss?	86
Schuss durch den Rücken	87
Schuss durch die Keulen	88

Rezepte 89

Hackfleisch	89
Wildfond	90
Leber als Brotaufstrich zubereiten	94
Wildschweinschmalz	94

Wildwurst 95

Das Zubehör zum Wurst machen	95
Unterschiede Rohwurst und Kochwurst ..	98
Rohwürste herstellen	98
Bratwurst	99
Rezept: Frische Bratwurst	100
Wildschweinmettwurst	111
Rezept: Mettwurst im Ring	113
Hirschjäger	117
Rezept: Hirschjäger	118

Kochwürste herstellen 125

Was passiert beim Einkochen?	125
------------------------------------	-----

Sülze einkochen 126

Rezept: Sülze	127
---------------------	-----

Wildschweinleberwurst 129

Leberwurst: Gewürze pro Kilo	130
------------------------------------	-----

Wildschinken 133

Welches Fleisch ist geeignet	134
------------------------------------	-----

Pökeln	135
--------------	-----

Räuchern	135
----------------	-----

Trocken gepökelter Wildschinken	137
--	-----

Rezept Wildschinken	138
---------------------------	-----