

# 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 76
- 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