

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