

Inhalt

7 Vorwort

9 Grundlagen

10 Respekt vor dem Fleisch

11 Warum Wurst selber machen?

12 Best Practice: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

15 MASCHINEN UND EQUIPMENT

16 Kutter versus Küchenmaschine

18 Der Fleischwolf

20 Der Wurstfüller

22 Der Räucherschrank

24 Messgeräte
25 Kochkessel und Kühlbecken
26 Messer
27 Weiteres Zubehör

29 SORTIERUNG FETT- UND MAGERFLEISCH

30 Sortierung Schwein nach Fettanteil
33 Sortierung Schwein nach Art des Fettes
34 Sortierung Rind
35 Sortierung Lamm
35 Sortierung Wild
35 Sortierung Geflügel

36 DÄRME
36 Große Vielfalt
36 Natur- oder Kunstdarm?
39 Schweinedünndarm
40 Schafssaitling
43 Krausdarm
43 Schweinemagen
44 Kranzdarm vom Rind

44 Mitteldarm vom Rind
44 Schweinebutte
47 Fettende
47 Ferkelmagen
49 Kunstdärme

51 **HALTBARMACHUNG**

52 Kochen und Kühlen
53 Braten, Backen und Grillen
53 Einfrieren
54 Räuchern
56 Lufttrocknen
57 Konserven und Gläser
58 Salzen
59 Vakuumieren

61 **GEWÜRZE, SALZE
UND ZUSATZSTOFFE**

62 Gewürze
64 Salze
64 Weitere Zusatzstoffe

69 **WURSTKATEGORIEN
UND WURSTHERSTELLUNG**

70 Brühwurst
72 Kochwurst
73 Rohwurst
74 Herstellung von grobem Brät
76 Grobe Bratwurst (Grundrezept)
78 Herstellung von feinem Brät – das Kuttern
82 Brätherstellung in der Küchenmaschine
84 Füllen von Wurst
86 Abdrehen und Abbinden von Wurst
88 Kranzdärme vorbereiten
90 Abbrühen und Abkühlen

93 **Rezepte**

95 Bratwurst
116 Brühwurst
132 Halbdauerwurst
140 Kochwurst
158 Rohwurst

177 **Service**

178 Produktionsfehler vermeiden
180 Temperaturen und Zeiten
182 Reife- und Rauchschemata
184 Bezugsquellen und Literaturempfehlungen
186 Sachregister – Rezeptregister
188 Danksagung
190 Der Autor/Der Fotograf
192 Impressum