

Inhalt

7	Vorwort		
9	Grundlagen		
10	Respekt vor dem Fleisch	24	Messgeräte
11	Warum Wurst selber machen?	25	Kochkessel und Kühlbecken
12	Best Practice: Die Bäuerliche Erzeuger- gemeinschaft Schwäbisch Hall	26	Messer
		27	Weiteres Zubehör
15	MASCHINEN UND EQUIPMENT	29	SORTIERUNG
16	Kutter versus Küchenmaschine	FETT- UND MAGERFLEISCH	
18	Der Fleischwolf	30	Sortierung Schwein nach Fettanteil
20	Der Wurstfüller	33	Sortierung Schwein nach Art des Fettes
22	Der Räucherschrank	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