

INHALT

Hier geht's tatsächlich um die Wurst	6
Liebling Bratwurst	8
Zeittafel	10
Fakten rund um die Wurst	12
Hilfsmittel und Geräte	13
Fleischwolf	14
Wurstfüller	18
Cutter	21
Därme	23
Zubehör	24
Vom Fleisch zur Wurst	26
Wolfen	27
Cuttern	36
Füllen	38
Brühen	42
Frisch oder gebrüht – die größten Unterschiede	44
Das perfekte Grillwürstchen	46
Hitze	48
Optik	48
Vorsicht heiß!	48
Grilltipps	49

WURSTREZEPTE	54	REZEPTE MIT WURST	75
Die Klassiker – heimische Wurstrezepte	55	Wurstbällchen mit Kartoffelchips	76
Thüringer Rostbratwurst	55	Bratwurst mit Biersauce	78
Nürnberger Rostbratwürstl	56	Spitzkohl mit Bratwurst	79
Coburger Bratwurst	56	Bratwurst im Schlafrock	80
Fränkische Bratwurst	57	Belgische Wurstpuffer-Sandwiches	82
Regensburger Bratwurst	58	Apfel-Bratwurst-Brot	84
Rheinländer Bratwurst	58	Gefüllte Bratwurst	85
Frankfurter Bratwurst	59	Bratwurststrudel	86
Pfälzer Bratwurst	59	Paprikapfanne mit Nürnberger Rostbratwürstl	88
Münsterländer Milchbratwurst	60	Geflügelwürstchen mit Rosenkohl	89
Oberländer Bratwurst	60	Bratwurstkuchen	90
Schlesische Weihnachtsbratwurst	61	Lauchkuchen mit Bratwurst	92
Schwäbische Bratwurst	62	Gefüllte Minipaprika	93
Würzburger oder Winzerwurst	62	Apfel-Bohnen-Bratwurst	94
Steirische Bratwurst	63	Pasta mit Salsiccia	96
Berliner Currywurst	64	Tagliatelle mit Gorgonzola und Bratwurstkugeln	97
Ungarische Bratwurst	64	Kringelburger	98
Hessische Bratwurst	65	Krautwurstsemmel	100
Extrawürste und Exoten	66	Puttes	101
Wildschweinbratwurst	66	Wurst-Brot-Spieße	102
Salsiccia	67	Blaue Zipfel	104
Merguez aus Lammfleisch	68	Bratwurstkloß	106
Merguez aus Rindfleisch	68	Bratwurst mit Spitzkohl	107
Hähnchenbratwurst	69	Merguez mit Tomatenpolenta	108
Putenbratwurst	70	Wurstschaschlik	110
Entenbratwurst	70	Schmorgurkensuppe mit Bratwurststeinlage	112
Apfel-Zwiebel-Bratwurst	71		
Bärlauchgriller	72		
Forellenbratwurst	72		
Krabbenbratwurst	73		
Argentinische Chorizo	74		
		Anhang	113