

Vorwort 4

## I Theorie

**Geräte, Werkzeuge und Hilfsmittel 7**

Fleischwolf	9
Der richtige Wurstfüller	15
Messer	18
Räuchermöglichkeiten	25
Dosenverschlussmaschine	27

**Därme, Dosen und Gläser**

Därme	31
Dosen	33
Gläser	35

**Die wichtigsten Zutaten**

Fleisch	40
Gewürze und Kräuter	51

## II Rezepte

**Frische Waren**

Grundrezept Schweine-Mett	60
Tartar	64
Frikadellen	66
Cevapcici	70

**Bratwürste** **73**

Grundrezept Bratwurst	74
Thüringer Bratwurst	84
Boerewors nach Art der Buren	86

Bratwurst Nürnberger Art	88
--------------------------	----

Merguez	90
---------	----

Chorizo	92
---------	----

Bregenwurst	94
-------------	----

Coburger Bratwurst	96
--------------------	----

**Mettwurst und Salami** **99**

Grundrezept Mettwurst	100
-----------------------	-----

Ahle Wurst	116
------------	-----

Thüringer Knackwurst –	
------------------------	--

wie räuchert man?	118
-------------------	-----

Fenchel-Salami	
----------------	--

mit Edelschimmel	122
------------------	-----

Pfefferbeißer	126
---------------	-----

**Kochwürste** **129**

Grundrezept Kochwurst –	
-------------------------	--

Leberwurst	130
------------	-----

Dünne Leberwurst	138
------------------	-----

Knappwurst	140
------------	-----

Grundrezept Kesselbrühe	143
-------------------------	-----

Westfälische Grützwurst	144
-------------------------	-----

Blutwurst	146
-----------	-----

**Adressen 158**