

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	29
Därme	31
Dosen	33
Gläser	35
Die wichtigsten Zutaten	39
Fleisch	40
Gewürze und Kräuter	51

II Rezepte

Frische Waren	59
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
-----------------	------------