

INHALT

Einleitung	7	Bauchspeck	14
Der Autor	7	Gewürze für die Fleisch- verarbeitung	15
Grundbegriffe bzw. -zutaten	8	Därme	18
Wurst	10	Naturdärme	18
Brät	10	Wursthüllen, die maschinell hergestellt werden	18
Fleisch- und Speckeinlage	11	Natur- oder Hautfaserdarm	18
Umröten	11	Grundvorgänge und -techniken	19
Nitritpökelsalz	12	Zerkleinern und Wolfen	19
Ascorbinsäure (Vitamin C)	12	Vorbereiten der Därme	21
Bindehilfsmittel Phosphat	12	Naturdärme	21
Fleisch- und Speckqualitäten	13	Hautfaserdärme	22
Rindfleisch der Sorte 1	13	Wursthüllen, die maschinell hergestellt werden	22
Rindfleisch der Sorte 2	13	Befüllen der Därme	22
Rindfleisch der Sorte 3	13	Kochen bzw. Brühen	25
Schweinefleisch der Sorte 1	13	Räuchern	26
Schweinefleisch der Sorte 2	14	Reifen	27
Schweinefleisch der Sorte 3	14		
Nacken- und Rückenspeck	14		
Fettwammen und Zuputzspeck	14		
Rezepte – Brühwürste	28		
Checkliste für die Abläufe bei Brühwürsten	28		

**Leberkäse
(Fleischkäse)** 36

Käseleberkäse 39

Cabanossi 40

Krainer..... 43 Käsekrainer 44 Käsewurst..... 47

Jausenwurst nach Polnische..... 51 Rostbratwurst..... 52
Wiener Art 48

Hauswurst mit Speckwurst 56
Kürbiskernen 55

Fehler bei Brüh- und Dauerwürsten..... 58

Rezepte – Rohwürste 60
Checkliste für die Abläufe bei Rohwürsten 60

Haussalami..... 65 Bauernrohwurstchen 66 Chiliwurst 69

Rohwurst mit Paprikawurst 73 Knoblauchstangerl 74
Kürbiskernen 70

Hirschrohwurst 77

Fehler bei Rohwürsten..... 78

Rezepte – Kochwürste 79
Checkliste für die Abläufe bei Kochwürsten 79
Vorbereitung der Leber..... 80
Sonstige Wurstspezialitäten 81

Leberstreichwurst..... 82 Leberpastete grob 85 Breinwurst 86

**Kartoffelwurst
(Erdäpfelwurst)..... 89**

Fehler bei Koch- und Leberstreichwürsten 90

Index..... 91