

Heiko Brath

Wurst einfach selber machen!

Von Bratwurst
bis Salami



50 Rezepte für Kochwurst,
Brüh- und Rohwurst



Profi-Tipps und Fachwissen
vom Metzgermeister



Jeder Handgriff
anschaulich erklärt -
perfekt für Einsteiger



Mit Spezialitäten aus
15 Regionen



BLV

Inhalt

7	Vorwort	24	Messgeräte
9	Grundlagen	25	Kochkessel und Kühlbecken
10	Respekt vor dem Fleisch	26	Messer
11	Warum Wurst selber machen?	27	Weiteres Zubehör
12	Best Practice: Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall	29	SORTIERUNG FETT- UND MAGERFLEISCH
15	MASCHINEN UND EQUIPMENT	30	Sortierung Schwein nach Fettanteil
16	Kutter versus Küchenmaschine	33	Sortierung Schwein nach Art des Fettes
18	Der Fleischwolf	34	Sortierung Rind
20	Der Wurstfüller	35	Sortierung Lamm
22	Der Räucherschrank	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



