

Karl-Friedrich Schmidt

Wurst aus eigener Küche

**Ein Leitfaden für Hobbyköche,
Grill- und Räucherfreunde**



5., durchgesehene Auflage
Mit 54 Abbildungen, davon 38 farbig

Parey Buchverlag Berlin

Inhalt

Einleitung	o	Etwas über das Räuchern	39
Hier geht's um die Wurst	11	Wurstfehler und ihre Ursachen	41
Kleine Wurstologie	11	Tips zur Wurstlagerung	44
Was sind eigentlich Würste?	12	Grill- und Bratwürste	44
Wie werden die Würste eingeteilt?	13	Brühwürste	44
		Kochwürste	44
Das Fleisch, aus dem die Würste sind	1 6	Rohwürste	45
Ein bißchen Fleischkunde - leicht verdaulich	16	Dosenwürste	45
Tips zum Fleischeinkauf	19	Für heimwerkende Wurstliebhaber - ein Warmrauchen selbstgebaut	46
Schlachttiereübersicht - Teilstückebezeichnungen	20	Rezeptteil	48
Wurst ohne Nitrat - warum nicht!	22	Grill- oder Bratwürste	48
Fleischverderb - Ursachen - Gefahren - Hygienevorschriften	22	Brühwürste	55
		Pasteten	62
Was brauche ich für mein neues Hobby?	2 5	Kochwürste	66
Fleisch	25	Rohwürste	75
Füllaufsätze und Handfülltrichter	26	Gutes von und mit Wurst	86
Wursthüllen	28	Feiern Sie eine Wurstparty	91
Salz	29	Alle Rezepte auf einen Blick	92
Pökelsalz	30		
Gewürze	31		
Zucker	32		
Technische Hinweise zum Füllen der Wursthüllen	33		
Eindosen-warum und wie?	36		