



DAS GROSSE BUCH VOM
FLEISCH



WARENKUNDE 12

- EINLEITUNG 6
Zum Gebrauch dieses Buches.
- FLEISCH IN GESCHICHTE UND KULTURGESCHICHTE 8
Fleisch in der kulinarischen Geschichte der Menschheit.
- NAHRUNGSMITTEL FLEISCH 16
Inhaltsstoffe und Qualitätsbegriff im Wandel.
- RIND- UND KALBFLEISCH 24
Alle wichtigen Teilstücke und ihre Verwendung.
- SCHWEINEFLEISCH 56
Die Teile vom Schwein und wie man sie verwendet.
- SCHAF- UND ZIEGENFLEISCH 76
Die wichtigsten Zuschnitte und ihre Verwendung.
- EXOTISCHE FLEISCHLIEFERANTEN 94
Von Bison und Büffel bis Pferd, Lama und Kamel.

KÜCHENPRAXIS 102

- DIE WICHTIGSTEN GARMETHODEN 108
Wie man welches Fleisch am besten zubereitet.
- FLEISCH AUFBEWAHREN 116
Tipps zum Einkaufen, Tiefkühlen und Auftauen.
- FLEISCH ZERTEILEN 118
Wie man Fleisch schneidet und pariert. Das Auslösen von Schulter, Kamm, Kotelett und Rücken.
- INNEREIEIEN UND FLEISCH VORBEREITEN 130
Wie man Innereien häutet, Hackfleisch herstellt, Fleisch spickt, bardiert und bindet.
- FLEISCH KONSERVIEREN 140
Vom Pökeln, Räuchern und Trocknen. Fleisch marinieren und beizen.
- FOND, BRÜHE, JUS UND GLACE 144
Die Grundlage feiner Suppen und Saucen.

Küchengeheimnisse – *ausgeplaudert*

- Artgerechte Tierhaltung 22
- Wichtige Fleischrinderrassen und ihre Geschichte 28
- Marmorierung im Trend 35
- Fleisch einkaufen: Qualität verspricht Genuss 52
Vom Wild- zum Edelschwein:
- Die Zahl der Rassen ist begrenzt 60
- Schinkenspezialitäten aus aller Welt 68
- Vielfältig wie kein anderes Haustier: Schafe 80
- Bisonfleisch – ein Geheimitipp 96
- Lieber im Stall als auf dem Teller? 99
- In den Wüsten der Welt zu Hause 100
- Spezielle Geräte und wie Profis sie verwenden 128
- Fleisch würzen und andere Küchengeheimnisse 138
- Urlaubserinnerungen und Lamm vom Grill 278
- Fleisch in der Spitzenküche 287
- Das Geheimnis einer guten Sauce 300



REZEPTE ¹⁵²

Alle Rezepte sind für 4 Portionen berechnet, sofern nichts anderes angegeben ist.

VORSPEISEN 156

Von Carpaccio und Tatar über feine Salate bis hin zu Kalbsterrine, Sulz und Paté.

SUPPEN UND EINTÖPFE 172

Leicht, raffiniert oder deftig: mit feinen Einlagen, asiatisch gewürzt oder exotisch serviert.

POCHIEREN, KOCHEN, DÄMPFEN 186

Klassiker wie Tafelspitz, Kasseler und Eisbein fehlen ebenso wenig wie raffinierte neue Kreationen.

SCHMOREN 200

Bœuf bourguignon, Rouladen und Rinderbacke: zartes Fleisch in aromatischen Saucen.

AUS DER PFANNE 224

Steaks und Medaillons, auf den Punkt gebraten, sind im Handumdrehen fertig.

AUS DEM OFEN 242

Von der gefüllten Kalbsbrust bis Kasseler und Krustenbraten: Große Braten bleiben schön saftig.

GRILLEN, PÖKELN, RÄUCHERN 270

Spieße, Spareribs, Spanferkel – eingelegt in würzige Marinaden – begeistern Grillfreunde.

INNEREIEIEN 282

Leber, Nieren, Herz und Bries: Von Zicklein, Lamm und Kalb schmecken sie am besten.

DELIKATE SAUCEN 296

Pfeffersauce zu Kurzgebratenem, Aceto-Sabayon oder rote Currysauce: Feine Saucen und Würzbutter runden zartes Fleisch perfekt ab.

GLOSSAR 310

REGISTER 312

UNSERE SPITZENKÖCHE 317

IMPRESSUM 320