

NICHOLA FLETCHER

FLEISCH

DAS KOCHBUCH

mit Rezepten von Christopher Trotter, Elena Rosemond-Hoerr, Rachel Green



INHALT



Vorwort	6	Konservierte Produkte	148
FLEISCHKUNDE	8	Rindfleisch pökeln	150
Fakten über Fleisch	10	Pastrami zubereiten	151
Fragen Sie nach	12	Rezepte	152
Gutes Fleisch	14	LAMM & ZIEGE	184
Messer & Co.	16	Einleitung	186
Rohes Fleisch	18	Fleischzuschnitte	188
Aromatisieren & pökeln	20	Konservierte Produkte	190
Heißbräuchern	22	Keulenknochen auslösen	192
Langsam garen	24	Lammkarree vorbereiten	193
Braten & grillen	26	Rezepte	194
Braten zubereiten	28	WILD	222
Saucen zubereiten	30	Einleitung	224
Aromakombinationen	32	Fleischzuschnitte	226
Preiswert kochen	34	Federwildarten	228
Geflügel tranchieren	36	Konservierte Produkte	230
Braten tranchieren	38	Damit Wildfleisch saftig bleibt	232
Gartabellen	40	Ein Kaninchen zerlegen	233
Rezeptführer	46	Rezepte	234
GEFLÜGEL	52	INNEREIEN	258
Einleitung	54	Einleitung	260
Geflügelteile	56	Innereien	261
Konservierte Produkte	58	Schlachtnebenerzeugnisse	263
Ganzes Geflügel entbeinen	60	Konservierte Produkte	264
Geflügel »en crapaudine«	61	Innereien vorbereiten	266
Rezepte	62	Blutwurst herstellen	268
SCHWEIN	96	Rezepte	270
Einleitung	98	SELBST GEMACHT	288
Fleischzuschnitte	100	Einleitung	290
Speck & Schinken	102	Schwein, Lamm, Reh zerlegen	292
Dauerwurst	104	Rind & Hirsch zerlegen	300
Ein Spanferkel vorbereiten	106	Wildgeflügel rupfen	304
Rezepte	108	Kleine Wildtiere enthäuten	306
RIND & KALB	140	Wurst machen	308
Einleitung	142	Register	312
Fleischzuschnitte	144	Dank	320