

Carsten Bothe

WURSTEN LEICHT GEMACHT

Technik, Rezepte, Genuss

Lands
& WERKEN

HEEL

Vorwort 4

I Theorie

Geräte, Werkzeuge und Hilfsmittel 7

Fleischwolf	9
Der richtige Wurstfüller	15
Messer	18
Räuchermöglichkeiten	25
Dosenverschlussmaschine	27

Därme, Dosen und Gläser 29

Därme	31
Dosen	33
Gläser	35

Die wichtigsten Zutaten 39

Fleisch	40
Gewürze und Kräuter	51

II Rezepte

Frische Waren 59

Grundrezept Schweine-Mett	60
Tartar	64
Frikadellen	66
Cevapcici	70

Bratwürste 73

Grundrezept Bratwurst	74
Thüringer Bratwurst	84
Boerewors nach Art der Buren	86
Bratwurst Nürnberger Art	88
Merguez	90
Chorizo	92
Bregenwurst	94
Coburger Bratwurst	96

Mettwurst und Salami 99

Grundrezept Mettwurst	100
Ahle Wurst	116
Thüringer Knackwurst – wie räuchert man?	118
Fenchel-Salami mit Edelschimmel	122
Pfefferbeißer	126

Kochwürste 129

Grundrezept Kochwurst – Leberwurst	130
Dünne Leberwurst	138
Knappwurst	140
Grundrezept Kesselbrühe	143
Westfälische Grützwurst	144
Blutwurst	146

Adressen 158