

Carsten Bothe

DIE HAUSSCHLACHTUNG

Wurst, Schinken, Braten, Sülze

Land 
& WERKEN

HEEL

Inhalt

Vorwort	4	Reste und Abschnitte	112
So war es früher	6	Wie läuft das heutzutage mit den Hausschweinen?	113
Der traditionelle Ablauf des Schlachtens	8		
Das eigene Schwein	11	Zerlegen	116
Brühe austragen	14	Allgemeines vorweg	118
Scherz und Schabernack	15	Zerlegen für Braten	120
Schweineversicherung auf Gegenseitigkeit	17	Zerlegen für Wurst und Schinken	125
Grundsätzliches vorweg	18	Wurst und Schinken selbermachen – Grundsätzliches	134
Die Einteilung der Schweine in Klassen	20	Wie anfangen?	136
Wurstschwein und Bratenschwein	21	Allgemeines zu den Wurstarten	137
Warmfleisch und Kaltfleisch	24	Tipps zum Start	138
Ausstattung und Einrichtung	26	Das Reifen von Wurst	140
Schlachtutensilien	28	Leberwurst	150
Die Wurstküche	30	Rotwurst	153
Die Wurstkammer	32	Rohwurst	155
Der Räucherschrank	37	Saurer Geschmack	156
Messer, Fleischwolf, Wurstfüller und Co.	44	Zwiebeln als Gewürz oder Zutat	157
Die Gewürze	70	Rezepte	158
Die Därme	82	Rezeptheft	160
Welche Därme verwenden?	84	Mett	160
Naturdarm	84	Rohwurst	162
Schafdärme	85	Mettwurst	170
Schweinedärme	86	Bregenwurst	174
Rinderdärme	88	Brühwurst	176
Kunstdarm	88	Kochwurst	177
Dosen und Gläser	90	Leberwurst	182
Hintergrundwissen	92	Knackwurst	184
Dosen	94	Lose Wurst	185
Gläser	99	Sülzen und Pasteten	186
Töten, Enthaaren, Aufbrechen und Spalten	104	Speck und Schinken	189
Betäuben und Stechen	106	Kotelettstrang mit Schwarte	199
Der Ablauf des Schlachtens	108	Backen und Eisbein	199
Das Brühen	109	Coppa	200
Das Aufbrechen	110	Schlachtebrühe	201
Das Spalten	112	Steeke	202
		Flomenschmälz	202
		Wurstschmälz	205
		Fleisch einsalzen	205