

Schwein – Rassen, Schnitte und Rezepte von Marcus Polman

Unsere Reihe **Land & Werken** steht für praktisches und authentisches Handwerk mit natürlichen Lebensmitteln und Rohstoffen.

In diesem Band der Reihe geht es um das wohl meistgeessene Fleisch Europas, und doch haben gestandene Hobby- und Profiköche das Schwein jahrelang schmerzlich vernachlässigt. Marcus Polman, Food-Journalist und Autor, folgt dem Schwein von der Wiese bis zum Teller und erklärt Rassen, Schnitte und Zubereitungstechniken. Er sprach mit Bauern, Züchtern, Köchen, Metzgern und Ernährungswissenschaftlern darüber, welche Teile des Schweins die schmackhaftesten sind, wie sie am besten zubereitet werden, was sich mit Schweineschmalz alles anstellen lässt – und nicht zuletzt: Wie kommt der Verbraucher an nachhaltig produziertes, "ehrliches" Schweinefleisch?

Die wichtigsten Fragen rund um's Schwein werden in diesem Buch umfassend geklärt und 25 klassische Rezepte runden das Paket ab: von Kotelett bis Hackfleisch im Speckmantel, von Schweinenacken in Brotteig bis Spanferkel aus dem Backofen, Saltimbocca, Schweinemedallions & Spareribs, etc. – inklusive eines Kapitels zu "Wurstwaren aus eigener Herstellung" auf Einsteiger-Niveau in nachvollziehbaren Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die selbstgemachte Pastete, leckere Bratwurst oder Mettwurst.
Fazit: Bewusster Fleischgenuss von seiner leckersten Seite.



Land
& WERKEN

Erfahren Sie fast alles zu den Themen
Fleischqualität, Salzen & Würzen, Räuchern,
Pökeln, Anschnitten, Kerntemperaturen,
Fetten u.v.m.

Bibliografie:

Polman, Marcus: **Schwein – Rassen, Schnitte und Rezepte**. 176 Seiten, zahlreiche Farbfotos, gebunden, 174 x 218 mm, ISBN: 978-3-95843-160-7, €(D): 19,99