

Wursten leicht gemacht

Technik – Rezepte – Genuss

In diesem Band unserer Erfolgsreihe **Land und Werken** geht es im wahrsten Sinne des Wortes um die Wurst: Knackig aus der Hand, frisch vom Grill oder streichfein aufs Brot - Wurst ist und bleibt ein deutsches Kulturgut, ganz besonders, wenn man sie selbst zubereitet. Ob klassische Wurstrezepte, regionale Köstlichkeiten wie Bregenwurst, Thüringer und Nürnberger Rostbratwurst oder internationale Wurstrezepte wie Merguez, Chorizo und Boerewors – Selbstversorger-Profi Carsten Bothe erklärt gewohnt praxisorientiert und in anschaulichen Step-by-Step-Bildern, wie und womit man am besten Wurstpelle und Gläser befüllen kann. Außerdem werden Anleitungen und Rezepte für Kochwürste, Mettwürste, Salami und Blutwurst vorgestellt. Ein umfangreicher how-to-do-Teil mit allen nötigen Gerätschaften macht den Einstieg leicht und schon bald können sie ihre erste selbstgemachte Wurst genießen.



Eine kurze und trotzdem detaillierte Anleitung darüber, wie man mit wenig Aufwand und Maschineneinsatz zur eigenen Wurst kommt.

Bibliografie:

Carsten Bothe: Wursten leicht gemacht. Technik – Rezepte – Genuss.

160 Seiten, flexibler Einband, 183 x 225 mm, ISBN 978-3-95843-771-5, €(D): 16,99