

Wildwurst selber machen

Brat-, Roh- & Brühwurst

Carsten Bothe

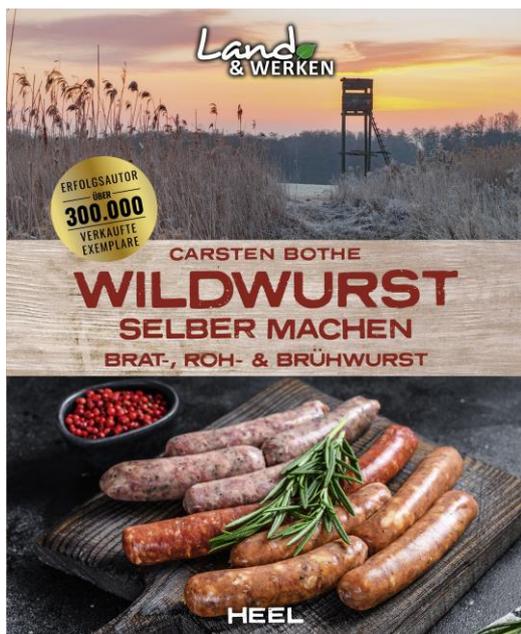
Carsten Bothe geht mit seinem neuesten Wurstbuch in die zweite Runde. Als passionierter Jäger geht es nun um Wurst aus Wildfleisch, dem wohl ältesten menschlichen Nahrungsmittel. Schon vor Hunderttausenden von Jahren wurden Würste, Schinken und Trockenfleisch hergestellt.

Bei der Auswahl der Rezepte und Methoden wurde Wert darauf gelegt, dass diese für den Einsteiger leicht nachvollziehbar sind, wenig Investitionen verlangen und der Erfolg garantiert ist.

Es werden die wichtigen Wurstsorten, wie Bratwürste, Pfefferbeißer, Mettwurst und Salami behandelt. Jäger erzielen mehr für das Wildbret, wenn er es zu Wurst, Schinken und Trockenfleisch verarbeitet wird, aber auch wenn das Fleisch zugekauft wird, tut dies dem Spaß und dem Geschmackserlebnis einer eigenen Wurst keinen Abbruch.

Über den Autoren

Carsten Bothes Vita scheint kaum in ein Leben zu passen: Erst Jagdschein, Abitur, dann zwei Jahre Offiziersausbildung, Biologie-Studium, Jagd-, Vortrags- und Forschungsreisen nach Kanada, Amerika und Neuseeland. Mit bald 30 Büchern ist er einer der meistgelesenen zeitgenössischen deutschen Outdoor-Writer. Seine Artikel erscheinen in sämtlichen deutschsprachigen Jagdzeitschriften und er ist freier Mitarbeiter der Jagdzeitschrift Wild und Hund.



- **Wild ist eine natürliche und gesunde Alternative zu Fleisch von Rind & Co.**
- **Step by Step zur eigenen Wurst**
- **Viele Rezepte mit wenig Aufwand**

Bibliografie:

Carsten Bothe: Wildwurst selber machen - Brat-, Roh- & Brühwurst.

120 Seiten, zahlreiche Farbfotos, Softcover, 183 x 225 mm, ISBN 978-3-96664-523-2 € (D):14,99