Carsten Bothe

DIE HAUSSCHLACHTUNG

Wurst, Schinken, Braten, Sülze

Land & WERKEN

HEEL

Inhalt

Vorwort 4

So war es früher 6
Der traditionelle Ablauf des Schlachtens 8
Das eigene Schwein 11
Brühe austragen 14
Scherz und Schabernack 15
Schweineversicherung auf Gegenseitigkeit 17

Grundsätzliches vorweg 18
Die Einteilung der Schweine in Klassen 20
Wurstschwein und Bratenschwein 21
Warmfleisch und Kaltfleisch 24

Ausstattung und Einrichtung 26
Schlachtutensilien 28
Die Wurstküche 30
Die Wurstkammer 32
Der Räucherschrank 37
Messer, Fleischwolf, Wurstfüller und Co. 44

Die Gewürze 70

Die Därme 82
Welche Därme verwenden? 84
Naturdarm 84
Schafdärme 85
Schweinedärme 86
Rinderdärme 88
Kunstdarm 88

Dosen und Gläser 90
Hintergrundwissen 92
Dosen 94
Gläser 99

Töten, Enthaaren, Aufbrechen und Spalten 104
Betäuben und Stechen 106
Der Ablauf des Schlachtens 108
Das Brühen 109
Das Aufbrechen 110
Das Spalten 112
Reste und Abschnitte 112
Wie läuft das heutzutage mit den Hausschweinen? 113

Zerlegen 116
Allgemeines vorweg 118
Zerlegen für Braten 120
Zerlegen für Wurst und Schinken 125

Wurst und Schinken selbermachen – Grundsätzliches 134
Wie anfangen? 136
Allgemeines zu den Wurstarten 137
Tipps zum Start 138
Das Reifen von Wurst 140
Leberwurst 150
Rotwurst 153
Rohwurst 155
Saurer Geschmack 156
Zwiebeln als Gewürz oder Zutat 157

Rezepte 158
Rezeptheft 160
Mett 160
Rohwurst 162
Mettwurst 170
Bregenwurst 174
Brühwurst 176
Kochwurst 177
Leberwurst 182
Knackwurst 184
Lose Wurst 185
Sülzen und Pasteten 186
Speck und Schinken 189
Kotelettstrang mit Schwarte 199
Backen und Eisbein 199
Coppa 200
Schlachtebrühe 201
Steeke 202
Flomenschmalz 202
Wurstschmalz 205
Fleisch einsalzen 205

Vorwort

Liebe Leser und Hobby-Metzger,

nach jedem Fleischskandal wenden sich mehr Menschen von der industriell erzeugten Wurst ab und versuchen selbst zu wursten. Das Internet bietet tausende Rezepte und Anleitungen, aber die letzten, entscheidenden Tricks und Kniffe werden nirgends verraten. Auch gibt es zu den wichtigsten Maschinen – dem Wurstfüller, dem Fleischwolf und der Dosenverschlussmaschine – keine Gebrauchsanleitungen mit Anmerkungen zur Fehlerbehebung.

In diesem Buch halte ich es wie immer, die umfangreichen rechtlichen Betrachtungen bleiben außen vor! Wenn Sie Ihre Dosen nicht zubekommen, weil Sie nicht wissen, wie die Maschine funktioniert, dann hilft Ihnen das Wissen über die rechtliche Zulässigkeit eines verchromten oder nur gefärbten Gerätes nicht weiter.

Bei diesem Buch handelt es sich um ein Lehrbuch, das Sie in das Thema einführt und die notwendigen örtlichen Begebenheiten, Geräte, Zutaten und Fleischarten vorstellt. Dabei erkläre ich das Schlachten und Zerlegen, die einzelnen Fleischarten und deren Weiterverarbeitung. Ein kurzer Teil mit Rezepten schließt sich an. Bei den Rezepten habe ich mich bewusst nicht auf das „Höher! – Schneller! – Weiter!" der Internetseiten eingelassen, die dutzende, wenn nicht gar hunderte Rezepte anbieten, aber nur unzureichend beschreiben, wie eine Mettwurst im Detail hergestellt wird, was man falsch machen kann, wie es richtig geht und wie man Fehler frühzeitig erkennt und beseitigt, solange es noch möglich ist. Bei vielen Rezepten steht nur „Wurst abbinden", aber wie das genau geht und warum das so wichtig ist, steht dort nicht. Das scheint dem Wissen der alten Hausschlachter vorbehalten zu sein, die es langsam mit ins Grab nehmen. Schade drum. Ich hoffe, mit diesem Buch große Teile dieses Wissens dem Untergang und dem Vergessen entrissen zu haben.

In diesem Buch lernen Sie eine Bratwurst, eine Mettwurst, eine Leberwurst, eine Knackwurst sowie eine Rotwurst herzustellen, mit allen dafür nötigen Tricks und Kniffen. Außerdem zeige ich Ihnen, wie Sie aus Schinken und Schweinebäuchen geräucherten Schinken und Speck machen. Wenn Sie das können, dann haben Sie viel erreicht, denn nicht ohne Grund ist das Schlachterhandwerk ein Lehrberuf. Wenn diese einfachen, aber im Geschmack klaren und ehrlichen Wurstsorten nicht Ihrem Gaumen entsprechen, dann wissen Sie nach der Lektüre auch, wie Sie so variieren können, dass es Ihnen schmeckt. Würste haben regional völlig andere Aromen, das kann und will ich in diesem Buch aber nicht abbilden, denn das würde den Rahmen bei Weitem sprengen.
Ganz gleich, ob Sie ein paar Pfund Bratwurst machen, einen Schinken oder eine Salami, oder ob Sie sich an das Verwursten eines fünf-Zentner-Schweins wagen, in diesem Buch steht alles, was Sie wissen müssen, und noch mehr. Mit etwas handwerklichem Geschick sollte es Ihnen möglich sein, damit zu leckeren Erfolgen zu gelangen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen immer scharfe Messer!

Herzlichst, Ihr
Carsten Bothe