

Leseprobe



Gesunder
Genuss
für alle!

Wilhelm Blatzheim

100% WURST

Die leckersten Rezepte zum
Selbermachen und Genießen



Inhaltsverzeichnis

Hier geht's lang zur Wurst

Vorwort	4	Praktische Helfer	36
Der Rohstoff Fleisch Basics für ungetrübten Wurstgenuss	6	Folgendes Zubehör erleichtert Ihnen das Wursten	
Guten Appetit – Danke fleischfalls! Es gibt viele Gründe für den Fleischverzehr	8	Gefäßkunde	38
Wissen, wo es herkommt – Warenkunde Fleisch So erkennen Sie Qualität an wenigen Merkmalen	10	Glas oder Darm – wohin mit der Wurst?	
Fleisch vom Besten Tipps zu Einkauf, Transport und Lagerung	24	Heute ist Wursttag! Schritt für Schritt zur fertigen Wurst	42
Das kommt Ihnen in die Tüte Worauf Sie beim Fleischeinkauf achten müssen	26	Abgefüllt und zuge dreht	44
Sensible Ware Richtiger Umgang mit Frischfleisch	28	So kommt die Wurst in die Pelle	
Ab durch den Wolf Die richtigen Geräte zum Selberwursten	30	Brühwarm zur eigenen Wurst	46
Technik, die beim Wursten begeistert Diese Geräte benötigen Sie	32	So funktioniert das Garen	
		Ganz schön pikant! Wie Gewürze Ihre Hausmacherwurst verfeinern	48
		Der Geruch der Macht	50
		Eine kleine Würzgeschichte	
		Gestatten, ich bin scharf	52
		Ihre Gewürze stellen sich vor	



Alles hausgemacht!

Meine Rezepte zum Selberwurst 56

Das Erfolgsrezept

Einige Vorbemerkungen zum
Naturprodukt Wurst 58

Mit Leib und Leber

Leberwurst mit Frischekick 60

Leckeres Stück Lebenskraft

Blutwurst aus Leidenschaft 76

Vielseitiges Anfängerglück

Grillwurst und andere Leckerbissen 90

Fettarmer Augenschmaus

Das Geheimnis von Sülze und
Schwartenmagen 104

Königliches aus dem Wasserbad

Pasteten – mal fein, mal handfest 116

Genuss auf einen Streich

Meine Brotaufstrich-Spezialitäten 128

Echte (Haus-)Mannskost

Leckere Gerichte mit Wurst 142

Ran an die Wurst

Willkommen in meinem «Wurst Wide Web» 150

Rezeptregister

152

Register

154

Impressum

156

Machen Sie mal wieder Wurst!

Deshalb lohnt sich das Selberwurst

Warum greifen Sie immer noch zur Plastikverpackung? Machen Sie Ihre Wurst doch einfach selber! Frisch, gesund, herzhaft – ein Genuss. Das Gute daran: Die Zubereitung am heimischen Herd ist keine Zauberei. Sie glauben ja nicht, wie schnell auch Sie zum «Wurstaholic» werden.



Hanswurst war gestern. Stellen Sie heute Wurst selber her, gelten Sie als cleverer Genießer. Menschen mit Geschmack sind schließlich überall gern gesehen. Ihre Freunde folgen Ihnen sicher mit Begeisterung in die Wurstküche. Treffen Sie sich um den dampfenden Kessel oder an der Wurstmaschine. Das gemeinsame Mischen, Kneten, Würzen, Garen und Verspeisen der Wurst lässt den geselligen Geist der bäuerlichen Großfamilie sogar in einer 2-Zimmer-Wohnung auferstehen. Um das Gelingen müssen Sie sich keine Sorgen machen. Jeder kann wursten! Folgen Sie nur meinen Tipps und Ratschlägen, dann funktioniert die Herstellung kinderleicht.

Gemeinsam rücken wir der Wurst auf die Pelle: Warum die Knackwurst heißt, wie sie heißt, können Sie hören. Aber warum ist die Weißwurst eigentlich nicht rot? Und steckt in Bierwurst tatsächlich Bier? Ein großer Vorteil des Selberwurstens: Sie, und nur Sie, entscheiden, was in die Wurst kommt.

«Bei mir kommt nur Qualität in die Pelle!»

In Zeiten von Gammelfleisch und Schimmelkäse gar kein so schlechtes Argument, finde ich. Wurst selber ma-

chen heißt: keine Zusatzstoffe, keine Geschmacksverstärker. Keine faulen Kompromisse! Und den Fettgehalt variieren Sie ganz nach Gusto.

Ja, Wurst «Marke Eigenbau» bedeutet ein echtes Stück Gesundheit. Das wussten schon Ihre Großeltern, und deshalb finden Sie in diesem Buch ausschließlich meine besten Rezepte nach traditioneller Altmeister-Art. Diese Wurst schmeckt so ursprünglich wie früher. Würzig und kräftig dank frischer Zutaten – und garantiert ohne chemische Zusatzstoffe. Das zergeht auf der Zunge! Nicht umsonst höre ich häufig die Bitte meiner Lieben: «Mensch Willi, mach doch mal wieder Wurst!»

Tradition verpflichtet

Folgen Sie den praxisnahen Anweisungen in diesem Buch – und Ihre Freunde werden das Gleiche bald von Ihnen fordern. Sie werden feststellen, dass hausgemachte Fleischwaren viele Anhänger haben. Wenn es um die Wurst geht, können Sie sich ruhig auf mich verlassen. Sowohl mein Großvater als auch mein Vater waren Metzgermeister. Deshalb wusste ich schon früh, worauf es beim Wursten ankommt. Als DLG-Sachverständiger habe ich später gelernt, streng auf Qualität zu achten. Genauso war das in meiner Tätigkeit als Metzger und Koch. Die Leidenschaft für hochwertige Fleischwaren gehört einfach dazu. Und weil es ohne Inspiration nicht geht, lernte ich als Foodhunter internationale Spezialitäten im weltweiten Im- und Export von Feinkost kennen. Dieses Wissen möchte ich an Sie weitergeben. Ich bin mir nämlich sicher, dass Sie – genau wie ich – ein Genussmensch sind. Mit viel Sinn für Qualität. Eben ein echter «Wurstaholic».

Wilhelm
Blatzheim





Der Rohstoff Fleisch **Basics für ungetrübten Wurstgenuss**

Fleisch ist der Stoff, aus dem die Würste sind. Die Formel versteht jeder: Je wertvoller dieser Rohstoff, desto leckerer und gesünder die Wurst.

Guten Appetit – Danke fleischfalls!

Es gibt viele Gründe für den Fleischverzehr

Warum sollen Sie eigentlich Fleisch essen? Und warum schmeckt es Ihnen so gut? Welche Inhaltsstoffe davon braucht Ihr Organismus – und auf welche kann er verzichten? Da selbst hergestellte Würste zu 95 Prozent aus einem Fleisch-Speck-Gemisch bestehen, lohnt sich ein kleiner Ausflug in das Reich der «Fleischeslust».

Da liegt es vor Ihnen, ein Steak ganz nach Ihrem Geschmack. Von außen leicht gebräunt, von innen saftig und zart. Wie dieser Leckerbissen auf Ihrer Zunge zergeht, können Sie sich vorstellen. Aber wissen Sie auch, was Sie da zu sich nehmen? Ich verrate es Ihnen: Grundsätzlich besteht Fleisch zu 15 bis 20 Prozent aus Eiweiß (Protein) und bis zu 45 Prozent aus Fett. Etwa ein Prozent Vitamine, Kohlenhydrate und organische Säuren machen den kostbaren Nährstoffmix komplett.

Powersnack dank Aminosäuren

Das Nahrungsmittel Fleisch ist heute nicht ganz unumstritten. Weil manches Fleisch lieblos auf Masse

produziert wird. Oder unter gesundheitsschädigenden Bedingungen auf den Markt geworfen. Kurz: Fleisch von minderer Qualität macht aus Ihrer Wurst tatsächlich keine Gaumenfreude. Der bewusste Genuss von hochqualitativem Fleisch gehört aber zu einer abwechslungsreichen, gesunden Ernährung unbedingt dazu.

Vor allem aufgrund der lebensnotwendigen Inhaltsstoffe wird Fleisch für Ihren Organismus zum echten Powersnack. Das tierische Eiweiß kommt dem menschlichen sehr nahe. Wir verwerten es besonders schnell. Dabei entsteht pure Energie, denn Protein besteht hauptsächlich aus wertvollen, essenziellen Aminosäuren. Die wiederum sind Grundbausteine für jede einzelne Zelle Ihres Körpers. Einen Teil davon produziert er selbst,

beim Rest freut er sich über Ihre Hilfe: indem Sie Fleisch essen. Die Ernährungswissenschaft empfiehlt täglich ein Gramm Eiweiß pro Kilogramm Körpergewicht, und dieses sollte zur Hälfte aus tierischem Eiweiß bestehen.

So wertvoll ist Ihr Steak

Beim Fleischgenuss erhalten Sie zusätzlich lebensnotwendige anorganische Nährstoffe, die Mineralstoffe. Vorwiegend Natrium, Kalium, Kalzium, Phosphor und Eisen. Da werfen Sie lange Nahrungsergänzungsmittel ein, ehe Sie diesen Vitalcocktail erreichen. Das gilt ebenso für die Vitamine, hauptsächlich aus der B-Familie. Vitamin B 12 ist wichtig für Zellteilung, Blutbildung und Ihr Nervensystem.

Der Organismus bezieht es ausschließlich aus tierischen Produkten. Pflanzenprodukte sehen hier eher welk aus. Mit 100 Gramm Muskelfleisch kann Ihr Bedarf an den einzelnen B-Vitaminen zwischen 20 und 100 Prozent gedeckt werden. Eine Sonderstellung bezüglich des Vitamingehaltes nimmt übrigens die Leber ein, die neben den B-Vitaminen außerdem einen hohen Gehalt an Vitamin A aufweist.

Keine Angst vor der richtigen Menge Fett

Schließlich gibt es noch einen Inhaltsstoff, der heutzutage unter einem schlechten Ruf leidet: Fett. Urteilen Sie nicht zu vorschnell. Das richtige Quantum Fett im Fleisch macht die Wurst zart und rundet sie geschmacklich ab. Zum Glück haben Sie es jetzt selbst in der Hand, den Fettgehalt

Ihrer Wurst nach Altmeister-Art zu bestimmen. Bei allen Gedanken an Ihre Figur und Ihre Gesundheit sollten Sie nicht vergessen, dass auch Fett Ihrem Organismus Energie spendet. Solange Sie nicht damit übertreiben. Je fettiger die Wurst, desto schwerer liegt sie nämlich im Magen. Andere Faktoren, wie das Alter des Tieres oder der Reifezustand des Fleisches, spielen bei der Verträglichkeit ebenso eine Rolle. Informieren Sie sich daher, von welchem Tier das Fleisch zum Würsten stammt. Auf den folgenden Seiten gebe ich Ihnen einen praxisnahen Einblick in die fleischige Welt von Rind, Schwein und Co. Damit Ihnen niemand einen Ochs für eine Kuh vormacht.



«Fleisch und Wurst zählen zu den wichtigsten Eisenquellen für alle, die sich nicht vegetarisch ernähren.»



Heute ist Wursttag!

Schritt für Schritt zur fertigen Wurst

Alle Geräte sind geputzt, die Hände gewaschen, das Fleisch liegt vor Ihnen – worauf warten Sie noch? Krempeln Sie die Ärmel hoch! Mit meiner übersichtlichen Bild-für-Bild-Anleitung wird der Rest zum Kinderspiel.

Abgefüllt und zuge dreht So kommt die Wurst in die Pelle

Sie möchten sich an der Herstellung von Wurst im Darm versuchen? Prima, hier verrate ich Ihnen in ganz einfachen Schritten, wie's gemacht wird. Die Wurstküche ist eröffnet, legen Sie los!

Von nun an dreht sich alles um die Wurst. Zu zweit macht das Wursten übrigens doppelt so viel Spaß – und gelingt auch viel einfacher.

Das Befüllen von Kunstdärmen gestaltet sich für den Laien leichter als das Füllen von Naturdärmen. Dafür benötigen Sie schon etwas Fingerspitzengefühl, sonst platzen Darm- und Wurstträume. Sterildärme hingegen dürfen Sie ordentlich stramm füllen. Beim Abbinden ergeben sich ähnliche Unterschiede: Naturdärme sorgsam abdrehen, Kunstdärme richtig fest abbinden.

Wenn Sie Ihr Werk vollbracht haben, denken Sie daran: Bei Wurst handelt es sich um Frischware, die kühl gelagert und alsbald verbraucht werden muss.

Info

«Wurst case»?



Mit diesen Tipps lassen sich Pannen beim Selberwursten von Anfang an ganz leicht vermeiden:

- Der Zipfel der fertigen Wurst ist zu lang? Schneiden Sie ihn erst nach dem Erkalten ab, da sich der Darm hierbei noch etwas zusammenzieht. So verhindern Sie, dass der Wurstzipfel versehentlich in den Faden rutscht.
- Naturdärme nie gewaltsam abbinden, der Bindfaden könnte das Gewebe durchtrennen.



1. Das Fleisch mit einem scharfen Messer von Sehnen und Schwarten befreien, danach in Stücke schneiden.



2. Fleischstücke in eine Schüssel oder Schale füllen und Gewürze sowie Kochsalz nach Rezept hinzugeben. Alles gründlich vermengen.



3. Nun die passende Scheibe in den Fleischwolf einsetzen und das Fleisch durchdrehen. Die Wurstmasse anschließend mit den Händen auf Bindung verkneten.



4. Mit der Wurstfüllmaschine die Wurstmasse nicht zu prall, aber auch nicht zu locker in die Därme einfüllen, weil sie noch abgedreht werden müssen.



6. Den Naturdarm mit einem doppelten Knoten locker abbinden. Der Sterildarm wird hingegen stramm verknotet. Um den Knoten kräftig anziehen zu können, binden Sie ein Ende des Garnstücks ans Tischbein und legen die Schnur davon ausgehend gerade über den Tisch. Nun nehmen Sie das Ende eines bereits gefüllten Darms mit links vom Füllhorn und halten es gut zu. Ein längerer Zipfel macht es Einsteigern übrigens leichter, keine Masse aus der Pelle zu verlieren.

Das Wurstende auf den Anfang des gespannten Bindfadens legen, dabei weiter zu drücken, und mit der rechten Hand einen Knoten herumlegen. Diesen nun kräftig anziehen, dann erst das Wurstende loslassen und einen zusätzlichen zweiten Knoten darüber binden. Jetzt können Sie den nächsten gefüllten Darm mit etwas Abstand auf denselben Bindfaden legen und wie beschrieben fortfahren.



5. Abdrehen zu Würstchen: Den gefüllten Darm in gleichmäßigen Abständen mit Daumen und Zeigefinger zusammendrücken, so dass sich die Finger berühren. Dann zwei- bis dreimal nach rechts drehen, beim nächsten Stück nach links und so weiter.



7. Durch das Abbinden der Därme entsteht eine Wurstkette. Die Alternative: Einzelwürstchen oder Paare.



Alles hausgemacht! Meine Rezepte zum Selberwursten

Jetzt, wo Sie wissen, worauf es beim Wursten ankommt, präsentiere ich Ihnen 55 leckere Rezepte. Da finden Sie bestimmt für jeden Geschmack das Richtige!

Delikatess-Leberwurst

Der Klassiker unter den Streichwürsten

Zutaten:

1.500g frischer Schweinekamm
1.500g frischer Schweinebauch
500g frischer fetter Speck
1.000g frische Schweineleber
200g frische Schweineschwarten
300g Zwiebeln
50g Butter, 90g Kochsalz
10g schwarzer gem. Pfeffer
5g Majoran
2,5g Macis (Muskatblüte)
2,5g Piment, 2,5g Ingwer

Zubereitung:

Schweinekamm, Schweinebauch und Speck werden leicht angeköcht. Die Schwarte entfernen und alles gleichmäßig durch die Zwei-Millimeter-Scheibe des Fleischwolfes drehen. Das Fleisch in eine große Schüssel oder in eine Wanne geben und mit den Gewürzen, aber ohne Salz, gut vermischen.

Zwiebeln schälen, hacken und in Butter glasig dünsten. Die Schwarten gar kochen und samt Zwiebeln ebenfalls durch die feine Scheibe des Fleischwolfes lassen. Diese Schwartenmasse unter Fleisch mischen.

Die Leber in grobe Stücke schneiden, mit dem Salz vermischen und zweimal durch die feine Zwei-Millimeter-Scheibe des Fleischwolfes drehen. Mit der Fleischmasse vermengen. Dabei auf möglichst gute Bindung achten. Fein abschmecken, fertig.

ca. 25 Einkochgläser à 200g mit Schraubverschluss oder ca. 25 Kunstdärme Kaliber 60/50.



Die Gläser kurz in warmes Wasser eintauchen, Wurstmasse einfüllen, Oberfläche glatt streichen. Zwischen Wurst und Deckelrand etwas Luftraum freilassen, damit sich die Wurstmasse beim Kochen ausdehnen kann. Die Gläser bei 100 °C 70 Minuten kochen.



Die Därme so füllen, dass sie prall sind, aber nicht platzen. Anschließend zu Würsten abbinden und bei 80 °C 60 Minuten garen.

In handwarmem Wasser abkühlen lassen und im Kühlschrank oder Keller aufbewahren.





Landleberwurst

Die Leckere vom Dorfe



Zutaten:

1.500g Schweineleber
1.000g durchwachsendes Schweinefleisch (Schulter, Hals)
1.000g Kopffleisch
1.500g Rückenspeck
500g Zwiebeln
10g weißer Pfeffer
5g Majoran
5g Piment
1 EL flüssige Würze
120g Kochsalz

Zubereitung:

Zunächst das Schweine- und Kopffleisch in einem Topf mit etwas Salz schnittfest garen. Dann die Zwiebeln klein hacken und in der Pfanne schmoren lassen.

Der Rückenspeck wird zu kleinen Würfeln geschnitten und in kochendem Wasser gebrüht.

1.000 Gramm der Schweineleber roh zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die restliche Leber (500 Gramm) in kleine Stücke schneiden und mit kochendem Wasser überbrühen.

Durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfes das Schweine- und Kopffleisch mit den Zwiebeln drehen. Diese Masse mit den übrigen Zutaten ordentlich vermengen. Gewürze und Kochsalz zum herzhaften Abschmecken nehmen.

Altmeister-Leberwurst

Der Stolz aller Fleischer

Zutaten:

2.000g frische Schweineleber
2.000g frische Schweinebacken
1.000g Schweineschulter
200ml abgekochte Milch
90g Kochsalz, 10g weißer Pfeffer
3g Muskatblüte
2,5g Koriander
2,5g Ingwer
4g gehackte Petersilie

Zubereitung:

Schweinebacken, Schweineschulter in Stücke schneiden und in siedendem Wasser gut durchbrühen. Danach von den Schwarten und Sehnen befreien und durch die Zwei-Millimeter-Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die in Streifen geschnittene Schweineleber kurz anbrühen, mit dem Kochsalz vermengen und zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfes geben.

Die gesamte Masse mit Gewürzen, gehackter Petersilie und abgekochter Milch, noch handwarm, zu einer gut bindenden Masse vermischen.

Für beide Rezepte gilt:

ca. 25 Einkochgläser à 200g mit Schraubverschluss oder ca. 25 Kunst-därme Kaliber 60/50.



Die Gläser kurz in warmes Wasser eintauchen, Wurstmasse einfüllen, Oberfläche glatt streichen. Zwischen Wurst und Deckelrand etwas Luftraum freilassen, damit sich die Wurstmasse beim Kochen ausdehnen kann. Die Gläser bei 100 °C 70 Minuten kochen.



Die Därme so füllen, dass sie prall sind, aber nicht platzen. Anschließend zu Würsten abbinden und bei 80 °C 60 Minuten garen.

In handwarmem Wasser abkühlen lassen und im Kühlschrank oder Keller aufbewahren.



Thüringer Rostbratwurst

Mitteldeutscher Grillklassiker

Zutaten:

2.000g frischer Schweinebauch
1.000g Kalbsnacken
55g Kochsalz, 6g weißer Pfeffer
3g Muskatblüte, 1g Kardamom
3g gem. Kümmel, 3g Majoran

Zubereitung:

Den Schweinebauch und den Kalbsnacken von Schwarten und Sehnen befreien und in Stücke schneiden. Mit den Gewürzen und dem Kochsalz vermengen und durch die Sechsmillimeter-Scheibe des Fleischwolfes geben. Die Wurstmasse anschließend auf Bindung vermischen.

ca. 15 Meter Schweinedärme vom Kaliber 26/28.



Mit der Wurstfüllmaschine oder dem Fleischwolf mit Füllhörnchen nicht zu prall bzw. locker in die gut gereinigten und gewässerten Därme einfüllen und zu 100 Gramm schweren Würstchen abdrehen.

Im Wasserbad bei 65°C 20 Minuten brühen. In handwarmem Wasser abkühlen lassen und bis zum Grillen im Kühlschrank aufbewahren.

Mein Tipp

Rot oder gelb?



Ketchup oder Senf, so lautet die Gretchenfrage. Bevorzugen Sie den amerikanischen Tomatentraum?

Guten Ketchup gibt es problemlos zu kaufen. Viele erhältliche Sorten kommen ohne Zusätze aus, sogar im preiswerten Segment. Achten Sie beim Kauf nur darauf, dass er keine Konservierungsstoffe enthält. Für Senf benötigen Sie Senfsamen (250g), die Sie in einer Mühle zu Mehl mahlen. Mittelscharfer Senf entsteht aus den weißen Samenkörnern, mehr Schärfe enthalten die braunen. Da entscheidet Ihr Geschmack allein. Weinessig (5%) oder einfachen Essig (150g) mit Wasser (200g) aufkochen und samt Zucker oder Honig (100g), einer Prise Salz und ein paar Gewürzen Ihrer Wahl mit dem Senfmehl vermengen. Ein bis zwei Tage im Kühlschrank ziehen lassen, fertig.







Currywurst

Echt scharf!

Zutaten:

1.500g Schweineschulter
1.500g frischer Schweinebauch
55g Kochsalz, 10g Currypulver
3 Tropfen Tabasco, 6g weißer Pfeffer
3g Ingwer

Info

Schnelle Currysoße



Selbst wenn die Currywurst bereits in der Pfanne brutzelt, ist noch Zeit genug für die Herstellung

meiner schnellen Currysoße. Dafür verrühren Sie guten Tomatenketchup mit hochwertigem Currypulver. Achten Sie darauf, dass es ausgewogene Anteile von Kurkuma, Kardamom und Cayennepfeffer enthält. Überwiegt eines dieser Gewürze, ist es aus mit dem guten Geschmack. Noch einen ordentlichen Schuss Cognac hinzu und fertig ist die würzige Beilage für die Currywurst nach Altmeister-Art.

Zubereitung:

Die Schweineschulter und den Schweinebauch von Schwarten und Sehnen befreien. Das Fleisch in Stücke schneiden, mit den Gewürzen und dem Kochsalz vermengen und durch die Zwei-Millimeter-Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die Wurstmasse anschließend auf Bindung durchmischen.

ca. 15 Meter Schweinedärme vom Kaliber 26/28.



Mit der Wurstfüllmaschine oder dem Fleischwolf mit Füllhörnchen nicht zu prall bzw. locker in die gut gereinigten und gewässerten Därme einfüllen und zu 100 Gramm schweren Würstchen abdrehen.

Im Wasserbad bei 65°C 20 Minuten brühen. In handwarmem Wasser abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Ran an die Wurst

Willkommen in meinem «Wurst Wide Web»

Klar, Selberwurst ist ein großer Spaß. Aber können Sie sich vorstellen, was noch mehr Stimmung bringt? Genau, gemeinsam wursten! Also laden Sie Ihre Freunde ein und binden Sie die Schürzen um. Bei einem kühlen Bierchen oder einem Gläschen Wein wird dann der Wurstkessel zum Mittelpunkt Ihrer Party.

Gute Wurst hat viele Fans

Kein Platz für alle in Ihrer Küche? Dann treffen Sie sich doch bei mir im Wurst Wide Web! Auf meiner Website www.100-Prozent-Wurst.de gibt es genug Raum für Sie und Ihre Ideen. Profitieren Sie von vielen praxisnahen Tipps und mischen Sie im Forum mit. Möchten Sie wissen, wie Sie Ihrer Landleberwurst den speziellen Pfiff verpassen? Benötigen Sie Krisenmanagement, wenn es gerade heiß hergeht? Oder wünschen Sie sich einen

brühwarmen Tipp, welche Wurstsorte sich für ein romantisches Picknick eignet? Online treffen Sie garantiert immer jemanden, der weiterweiß. Mich zum Beispiel. Profitieren Sie von ein paar ganz persönlichen Tricks des Altmeisters. Haben Sie sogar das Zeug zu Deutschlands bestem Hobbywurstler? Einfach schnell

Ihr Erfolgsrezept hochladen und gespannt die Abstimmung verfolgen. Eine knallharte Jury von Wurstfans wartet nämlich darauf, Ihre Kreationen zu bewerten. Die beliebtesten Rezepte werden in der nächsten Auflage meines Buches veröffentlicht.





Wir sind Wurst!

Behalten Sie Ihre Ideen nicht für sich. Werden Sie interaktiv! Auf meiner Facebook-Seite begegnen Ihnen jede Menge wissens- und wursthungrige Gleichgesinnte, die gespannt auf Ihren Beitrag warten. Sie erreichen hier eine internationale Community und können sich mit ein paar Klicks bequem über Ihr neues Hobby austauschen. Der Fantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt. Stellen Sie Fotos vom letzten Wurstfest ein oder teilen Sie Neuigkeiten aus der Wurstwelt. Loben Sie einfach mal zwischendurch ein anderes Rezept mit dem «Gefällt mir»-Button.

Neue Freunde, die wie Sie mit Genuss bei der Sache sind, warten auf Sie. Wer weiß, vielleicht wird ja die nächste Grillfete gemeinsam gefeiert? Eine Extra-Wurst springt für Sie auch dabei heraus: Wenn Sie Fan meiner Seite werden, verrate ich Ihnen ein exklusives Bonusrezept. Also, nix wie ran an die Wurst!

www.facebook.com/100ProzentWurst



Rezeptregister

Alle Wurst-Spezialitäten auf einen Blick

Blutwürste:

Berliner Fleischwurst	79
Delikatess-Blutwurst	87
Fränkische Bauernblutwurst	82
Gutsblutwurst	88
Guts-Fleischwurst	85
Landrotwurst	88
Norddeutsche Festwurst	81
Pfefferwurst	84
Rheinische Speckwurst	82
Thüringer Rotwurst	80

Pasteten:

Altmeister-Traum	124
Feinschmecker-Pâté	121
Kalbfleisch-Pastete	120
Leberpastete	127
Sardellen-Leberpastete	127
Wild-Pastete «Hubertus»	123
Zarter Fleischkäse	118

Leberwürste:

Altmeister-Leberwurst	65
Delikatess-Leberwurst	62
Falsche Trüffelwurst	69
Gutsleberwurst	70
Kalbsleberwurst	67
Landleberwurst	64
Leberfleischwurst	72
Rheinische Leberterrine	74
Sardellen-Leberwurst	73
Trüffelleberwurst	68
Zungenleberwurst	70

Grillwürste:

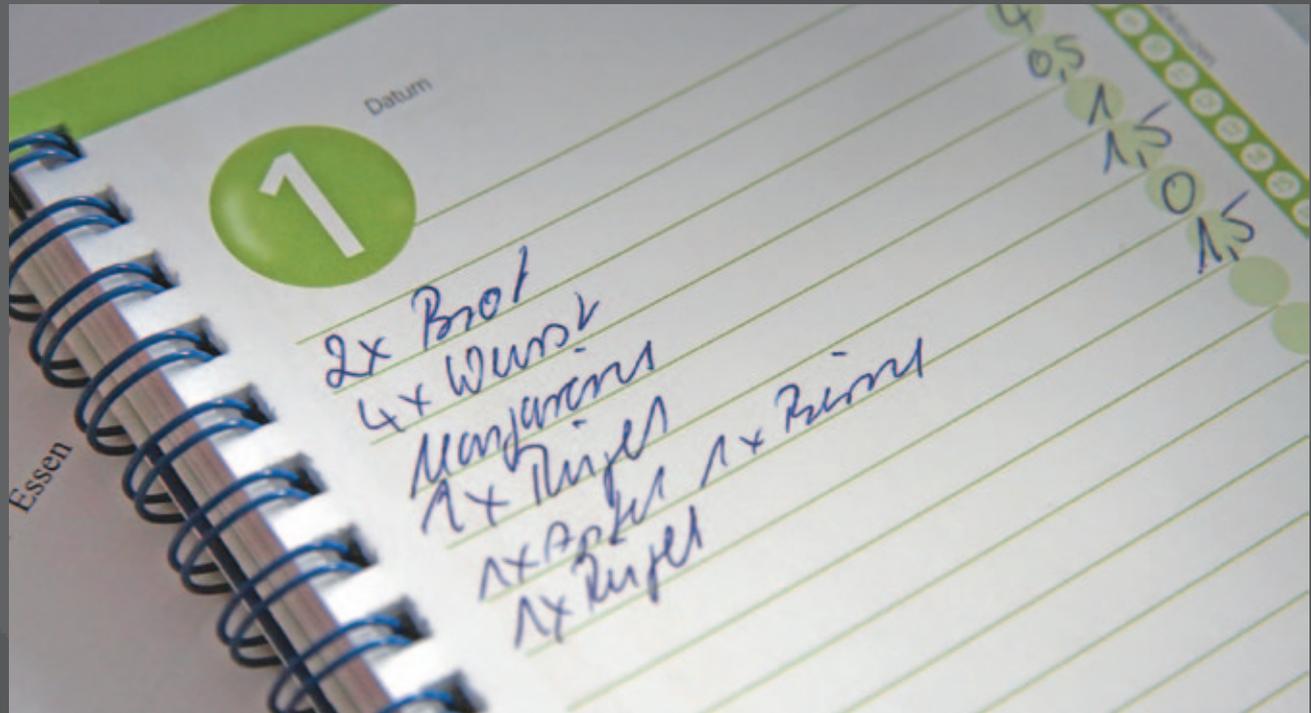
Currywurst	95
Getrüffelte Bratwurst	96
Nürnberger Bratwurst	99
Rheinische Bratwurst	98
Thüringer Rostbratwurst	92
Winzer-Bratwurst	97

Brotaufstriche:

Eifeler Brotaufstrich	141
Fasskaninchen	140
Gepfeffertes Gänsehen	138
Griebi-Schmalz	137
Hausgemachtes vom Hähnchen	130
Hausgemachtes von Jan Maat	133
Herzhafter Schweinetopf	139
Knoblauchsalmal	137
Schmalzfleisch	134
Truthahn-Parfait	131

Gerichte mit Wurst:

Biergarten-Salat	147
Blaue Zipfel	145
Fleischkäse-Salat	147
Gänseburger	148
Himmel und Ääd	144



Gekochte Mettwurst und Zwiebelwürste:

Gekochte Bolheimer Mettwurst	100
Gekochte Hamburger Mettwurst	100
Hessische Bauernwurst	103
Zwiebelwurst	102

Sülzen und Schwartenmägen:

Arnolds Sülzwurst	110
Norddeutsche Sülzwurstschüssel	115
Pfälzer Saumagen	109
Rheinische Schüsselsülze	112
Rheinischer Schwartenmagen, grau	106
Rheinischer Schwartenmagen, rot	107
Tellersülze	111

Impressum

Bibliografische Informationen der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie. Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar:
<http://d-nb.info/1009852574>

Blatzheim, Wilhelm (2011)
100% Wurst
Die leckersten Rezepte zum Selbermachen und Genießen.
Leipzig: Draksal Fachverlag
ISBN 978-3-86243-013-0
1. Auflage 2011

Verlag

Draksal Fachverlag
Postfach 10 04 51
D-04004 Leipzig
Deutschland

Projektleitung

Carina Heinrich

Redaktion

Petra Schönhöfer

Layout & Satz

Stanley Baumgarten, Katja Krüger,
Jan Löffler

Gesamtherstellung

Draksal Fachverlag GmbH

Cover

Stanley Baumgarten, Jan Löffler

Logo

Thomas Seppelt

Lektorat

Carina Heinrich, Sonja Bufe

Make-up

Stefanie Behrens

Küchenstudio

la cucina | Kochschule & mehr,
Remagen

Bildnachweis/Fotos

Foodfotografie

Food-Foto-Köln Jürgen Holz

Foodstyling

Stephan Krauth
Ralf Meuser

Peoplefotografie

Ruprecht Stempell

Foto-Assistenz

Martin Wickenhäuser

Fotolia

10, 14, 16, 19, 20-21, 23, 50-55, 153

iStockphoto

26, 142, 147, 137

Das Werk einschließlich all seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ohne Zustimmung des Draksal Fachverlages ist unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung, Mikroverfilmung, Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Die Methoden, Gedanken, Tipps, Empfehlungen und Anregungen in diesem Werk stellen die Meinung bzw. Erfahrung des Autors dar. Sie wurden nach bestem Wissen und Gewissen des Autors und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Der Leser ist jedoch weiterhin selbst verantwortlich für sein Tun und Lassen. Somit erfolgen die Angaben in diesem Buch ohne jegliche Gewährleistung oder Garantie des Autors, des Verlages oder seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden. Eine Haftung für eventuelle Nachteile oder Schäden ist ausgeschlossen.

1.–20. Tausend 2011

© 2011 Draksal Fachverlag GmbH
www.draksal-verlag.de

Entdecken Sie puren Wurst-Genuss – mit diesem Buch!



Wurstliebhaber aufgepasst! Fleisch ist Ihr Gemüse und Selbstgemachtes schmeckt Ihnen am besten? Dann werfen Sie die Schürze über und legen Sie los. Für noch mehr Spaß genügt ein Griff zum Telefon. Laden Sie Ihre Freunde ein, und die Wurst-Party kann beginnen.

Dieser Ratgeber zeigt Ihnen, wie Sie gemeinsam zu Hause die leckersten Würste herstellen. Schnell und spielend leicht – da lässt das Fleischvergnügen nicht lange auf sich warten! Und das Tollste: Sie bestimmen selbst, was in die Wurst kommt. Saftiges Fleisch und ausgewählte Zutaten, sonst nichts. Für den urwüchsigen Genuss wie frisch vom Hausschlachter. Mmmh, das schmeckt ... Also, bringen Sie Leben in die heimische Küche und entfachen Sie Ihre Wurst-Leidenschaft!



Zum Anbeißen Großer Rezeptteil mit unwiderstehlichen Fotos

Verlockend vielseitig Von deftig-knackigen Würsten bis zu hauchfeinen Pasteten

Ganz natürlich Alles frei von Geschmacksverstärkern und Zusatzstoffen

Üppig aufgetischt In fröhlicher Runde schlemmen

Meisterhaft Die besten Tipps aus 50 Jahren Erfahrung – jetzt als Buch für Sie!

978-3-86243-013-0



9 783862 430130

17,95 € [D] | 18,50 € [A]

© 2011 Draksal Fachverlag, Leipzig
www.draksal-verlag.de

Lust auf 100% Wurst?

Wilhelm Blatzheim

100% Wurst

Die leckersten Rezepte zum Selbermachen und Genießen

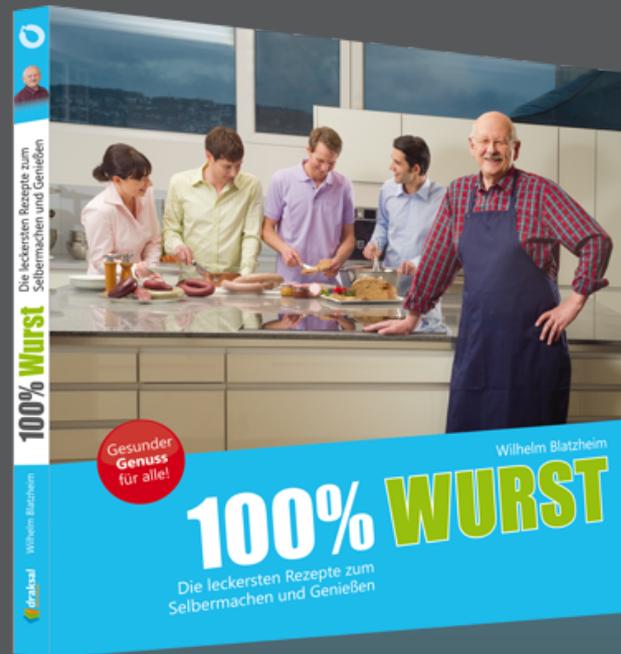
ISBN 978-3-86243-013-0

156 S., Großformat

zahlr. u. durchg. farb. Abb.

21,0 x 21,0 cm

Draksal Fachverlag, Leipzig



Ab sofort **hier**
erhältlich!