Inhalt

Liebe Leserinnen und Leser!	7
Gewürze	9
Einteilung der Gewürze	10
Nach dem Pflanzenteil.....	10
Nach dem Anbaugebiet.....	10
Richtiges Lagern der Gewürze	11
Wichtige Gewürze in der Fleischverarbeitung	11
Cayennepfeffer, Chilipulver.....	11
Kardamom.....	12
Knoblauch.....	12
Koriander.....	12
Kümmel.....	12
Lorbeerblätter.....	13
Majoran.....	13
Muskatnuss.....	13
Paprika.....	13
Pfeffer.....	14
Wacholderbeeren.....	14
Gewürzmischungen oder Einzelgewürze.....	14
Rohstoff Fleisch	15
Beurteilung nach dem Alter.....	16
Beurteilung nach dem Geschlecht.....	16
Beurteilung nach der Qualität.....	16
Fleischqualitäten lt. Codex.....	16
Welches Fleisch für welche Wurst?	17
Reifegrad von Muskelfleisch.....	18
Einteilung der Würste	18

Technologie	19
Fleischtechnologische Grundbegriffe	21
pH-Wert	21
pH-Wert des Fleisches nach der Schlachtung	21
Eiweiß-Wasser-Bindung	22
Emulsion	23
PSE-Fleisch	23
DFD-Fleisch	24
PSE- und DFD-Fleisch	24
Räuchern	25
Eigenschaften des Räuchermaterials	27
Arten der Räuchererzeugung	28
Climmrauch	28
Reibrauch	28
Flüssigrauch	28
Geräte und Maschinen für die Fleischverarbeitung	29
Fleischwolf	29
Zusatzwerkzeuge	31
Cutter	31
Wurstfüller	33
Eisgeräte	34
Brüh- und Kochgeräte	34
Selch- und Räucheranlagen	35
Mauerselchen	35
Stahselchen	36
Kombinierte Anlagen	36
Kühlanlagen und Kühlräume	36
Füllen	37
Wursthüllen	38
Naturdärme	38
Verwendung der verschiedenen Darmsorten	38
Kunstdärme	39
Papierdärme	39
Cellulosedärme	39
Faserdärme	39
Hautfaserdärme	40
Sterildärme	40
Naturindärme	40
Herstellung von Brät (Grundbrät)	41
Warum Eis beim Cutterprozess	41
Herstellung von Aufschnittbrät	43
Verschiedene Cuttermethoden für die Brätwurstherstellung	43
Aufbaumethode	43
Alles-in-einem-Methode	43

Schockbrätmethode	43
Erlaubte Zusatzstoffe	44
Ascorbinsäure (Ascorbat)	44
Geschmacksverstärker	44
Kartoffelstärke	44
Milchweiß (aufgeschlossen)	44
Nitritpökelsalz und Salpeter	44
Salzen	44
Pökeln	45
Phosphate (Brätphosphat)	45
Speisegelatine (Trockenaspik)	45
Zucker	45
Emulgatoren	45
Herstellung von Brühwürsten	46
Herstellung von Fleischwürsten	48
Einlagefleisch	49
Herstellung von Rohwürsten	50
Füllen von Rohwürsten	51
Reifen von Rohwürsten	52
Beispiel eines Reifungsschemas für Rohwürste ohne Belag	52
Räuchern	52
Herstellung von Kochwürsten	53
Streichwürste	54
Pasteten	55
Sülzen	55
Blutwürste	56
Herstellen von Würsten ohne Cutter	57
Rezepte	59
Koch- und Bratwürste	60
Sülzen	92
Aufgussbrühen	93
Sülzen	94
Pasteten und Streichwürste	102
Pasteten und Terrinen	103
Streichwürste	109
Rohwürste	111
Fehler und Ursachen bei der Wurstherstellung	123
Brühwürste	123
Zu weiches Endprodukt	123
Gelee bzw. Fett setzt sich ab	123
Schlechte Farbentwicklung	123
Zu helle Räucherfarbe	124
Zu dunkle Räucherfarbe	124

Weißer Flecken auf den Würstchen	124
Faltenbildung	124
Kochwürste	124
Zu weiche Konsistenz	124
Zu feste Konsistenz	124
Schlechte Umrötung	124
Dunkle Farbe	125
Bitterer Geschmack	125
Sülzen	125
Geleetrübung	125
Fader Geschmack	125
Rohwürste	125
Zu weiches Endprodukt	125
Bilden eines harten Randes	125
Zu geringe Schnittfestigkeit	125
Schlechte Farbentwicklung	126
Dunkle Randentwicklung	126
Wursthaut hebt sich beim Trocknen vom Füllgut ab	126
Ungewollte Schimmelbildung	126
Auszug aus dem Österreichischen Lebensmittelbuch	127
Fleischwaren	127
Definition und Bezeichnung	127
Würste	127
Beschreibung	127
Fleisch und Wurstwaren in Deutschland	136
CODEX	136
Abschnitt Fleisch/Grenzwerte	136
Knochenloses Rindfleisch für die Verarbeitung (tiefgekühlt)	136
Fleisch	136
Faschiertes, Zubereitungen aus Faschiertem	136
Abschnitt Fleischwaren	137
Dauerwürste	139
Gebratene Würste	139
Kochwürste	139
Verwendete Literatur	142