

Wolfgang Müller

Wurst herstellen

Fachwissen und Rezepte für selbstgemachte Wurst. Tipps, Tricks und die besten Rezepte für alle, die gerne eigene Würste herstellen möchten

Fachwissen und Rezepte für selbstgemachte Wurst

Ob Mettwürstchen, Käsekrainer von der Ziege oder Saucisson – um diese **Wurstspezialitäten selber herzustellen**, braucht es nur die richtige Anleitung. Und **Wolfgang Müller** weiß, wie es geht. Er ist gelernter **Metzger** und **Koch** aus Leidenschaft. Sein Leitspruch? *"Nur wer die Wurst selbst macht, weiß was drin ist."* – so entstehen Würste ganz ohne künstliche Zusatzstoffe. Alles, was man benötigt sind gute Grundprodukte, Fachwissen und Zeit. Das Ergebnis ist ein unvergessliches Geschmackserlebnis und das Wissen, dass nur beste Zutaten verwendet wurden.

- **65 Rezepte** zu Kochwurst, Brühwurst, Bratwurst, Grillwurst sowie zu Terrinen und anderen Spezialitäten.
- **Grundlagenwerk für alle, die selbst Wurst herstellen möchten:** mit fundierten Informationen zu Fleisch, Werkzeugen, Gewürzen sowie Räucher- und Herstellungsmethoden.
- **Ökologische Wurstherstellung für zu Hause:** Selbstgemachte Wurst ohne künstliche Zusatzstoffe.



Köstliche Würste aus eigener Produktion. Tipps und Tricks und die besten Rezepte für alle, die gerne eigene Würste herstellen möchten.

Wolfgang Müller

Wurst herstellen

Fachwissen und Rezepte für selbstgemachte Wurst. Tipps, Tricks und die besten Rezepte für alle, die gerne eigene Würste herstellen möchten

ISBN 978-3-98541-051-4
184 Seiten, 224 x 284 mm
€ 39,90 (D) / € 41,10 (A)