

**Wolfgang Müller**

## **Wurst herstellen**

### **Fachwissen und Rezepte für selbstgemachte Wurst**

Der Leitspruch von Wolfgang Müller lautet „Nur wer die Wurst selbst macht, weiß was drin ist“. Dies ist dem gelernten Metzger und Koch enorm wichtig. Denn richtig gute Wurst herzustellen ist kein Hexenwerk und man braucht auch nicht viele Gerätschaften. Es genügt, gute Grundprodukte, Fachwissen und Zeit einzusetzen. Das Ergebnis ist ein unvergessliches Geschmackserlebnis und das Wissen, dass nur beste Zutaten verwendet wurden.

Wolfgang Müller vermittelt in den Kapiteln: Fleisch und Gedärme, Gewürze, Werkzeuge und Maschinen, Räuchern, ... das komplette Fachwissen, um köstliche Würste in der eigenen Küche herzustellen. Dabei werden wichtige Arbeitsschritte, wie zum Beispiel das Füllen von Därmen, Schritt für Schritt aufgezeigt. Die folgenden 65 Rezepte zu Kochwurst, Brühwurst, Bratwurst, Grillwurst sowie zu Terrinen und anderen Spezialitäten sind vielseitig, außergewöhnlich, praxistauglich und vor allem komplett ohne künstliche Zusatzstoffe. Mit diesem Buch kann jeder Wurstspezialitäten wie Spanferkel-Schwartenmagen, pikante Chorizo, Rindergrillwurst mit Steinpilzen oder Mettwürstchen herstellen – es braucht nur etwas Zeit und Liebe zum Produkt. Dass bei der Wurstherstellung auch die ungeliebten Teile eines Tieres verarbeitet werden und "nose to tail" wirklich gelebt wird, ist ein schöner Nebeneffekt.



Dieses Buch ist eine Sonderausgabe vom Buch "Wurst & Küche". In der vorliegenden Sonderausgabe ist nur der Teil der Wurstherstellung enthalten - nicht der Teil "Küche", sprich Kochen mit Wurst.

**Über den Autor: Wolfgang Müller** ist gelernter Metzger und Koch aus Leidenschaft. Nach vielen Jahren in der Sternegastronomie hat sich Müller mit seinem Unternehmen "Meatchef" selbständig gemacht. Er ist Berater und Eventkoch, veranstaltet Workshops und schreibt Kochbücher. Die ganzheitliche Verarbeitung eines Tieres "from nose to tail" liegt ihm am Herzen.

**Wolfgang Müller**

## **Wurst herstellen**

### **Fachwissen und Rezepte für selbstgemachte Wurst**

ISBN 978-3-98541-051-4  
184 Seiten, 215 x 275 mm  
€ 39,90 (D) / € 41,10 (A)

**DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit**

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: [presse@dk-germany.de](mailto:presse@dk-germany.de)

**Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.**