



Peter Fuchs
**Kochen ohne
Zusatzstoffe**

Lehrbuch für Jägerei

Pasteten, Terrinen & Wurst mit Wild



Fachthema: Wild-Wurst-Erzeugnisse für private Haushaltsküchen
Herstellung: Koch- und Brühwurst, Pastete, Schinken, Halbkonserve
Schwerpunkt: Verzicht auf Zusatzstoffe und Industriezutaten
Modus: Schwierigkeitsgrad leicht bis mittelschwer

Fachkundefragen aus der Praxis

Sach- und Lehrbuch für Jägerei

<p>Klassiker-Pastete Wie haltet ihr sie zusammen?</p>	<p>Für Jägerei Welche Arten für Wild-Wurst?</p>	<p>Appetitliche Terrine Wie schmeckt gebraten oder gedünstet?</p>
<p>Chemie im Essen Was können wir dagegen tun?</p>	<p>Feine Galatine Einkrollen oder Zuziehen?</p>	<p>Zuhause räuchern Welche Temperatur im Kochtopf?</p>
<p>Handwerkszeug Was ist sinnvoll nutzbar?</p>	<p>Hauptdarsteller Wildfleisch Was ist besser als Speck?</p>	<p>Fingerhäppchen Auch Feinspeisen!</p>
<p>Altmodische auf modern Mit Ormeu gebraten - liegt besser?</p>	<p>Zarte Leberwurst Was ist Wild gewurst?</p>	<p>Weniger ist mehr Was sind verboten?</p> <ul style="list-style-type: none">✓ Ohne künstliche Geschmacksverstärker✓ Ohne künstliche Aromen✓ Ohne Farbstoffe✓ Ohne Konservierungsstoffe✓ Ohne Glimmsalz