

*Die eigene*  
**WURST SELBER  
MACHEN**

REZEPTE - TIPPS - ANLEITUNGEN



Anika Srojovski

Anika Srojovski

# WURST SELBER MACHEN - REZEPTE, TIPPS, ANLEITUNG

Wie sie ihre eigene köstliche Wurst zu Hause  
machen können.

Dieses ebook wurde erstellt bei

**neobooks.com**

Inhaltsverzeichnis

[Titel](#)

[Wurst selber machen](#)

[Impressum neobooks](#)

# **Wurst selber machen**

Wie sie köstliche und gesunde Wurst selber zu Hause zubereiten können.

Von Anika Srojevski

1. Auflage

© / Copyright: 2022 Anika Srojevski

Alle rechte vorbehalten

anikaschneider947@yahoo.com

## **Was brauchen Sie, um Ihre eigene Wurst zu machen?**

Das wichtigste Zubehör für die Herstellung von Würsten mit Ihren eigenen Händen. Wenn Sie die komplexesten Rezepte nicht sofort machen möchten, dann brauchen Sie nicht viel, um sofort loszulegen. Und Neuanschaffungen sollten sich auch auf die meisten Menschen beschränken, denn die meisten davon sind bereits in jedem Haushalt zu finden. Jeder sollte ein gutes Messer haben. Es sollte so scharf wie möglich sein. Nur so kann das Fleisch richtig und gut geschnitten, Haut, überschüssiges Fett und Sehnen davon abgeschnitten werden. Um mit Fleisch zu arbeiten, benötigen Sie ein Schneidebrett aus Holz oder Kunststoff.

## **Küchenwaage**

Eine Küchenwaage ist ein wichtiges Hilfsmittel in der Küche. Sie werden verwendet, um das Gewicht von Lebensmitteln oder Zutaten zu messen. Hilft bei der Kontrolle der Portionen und gewährleistet die richtige Zubereitung von Rezepten. In unserem Shop sind viele verschiedene Küchenwaagen erhältlich, von einfachen Modellen, die in Gramm messen, bis hin zu anspruchsvolleren Versionen, die in Kilogramm wiegen können. Bei der Auswahl einer Küchenwaage ist es wichtig zu berücksichtigen, welche Art von Messung sie bietet und