

Verwendung eines Schweines

Hutewaldhof, Riskau 16, 29451 Dannenberg

Fehler oder Irrtümer in der Liste sind nicht vollständig auszuschließen. Die Nutzungsmöglichkeiten sind keineswegs vollständig, jeder Schlachter würde dazu noch andere Ideen haben.

Alle Angaben entsprechen unseren bisherigen Erfahrungen. Alle Mengenangaben sind "ungefähr" und real tendentiell etwas mehr.

Teilstücke	Anzahl	Gesamtmenge circa 1 ganzes Schw.	mögliche Nutzung als:	Lagerung:
Kopf		?	verwendet der Schlachter für die Sülze als Suppenfleischstücken, geräuchert oder gepökelt für Grünkohl, oder mit in die Wurst, wenn viel Wurst gemacht werden soll	einfrisieren
Backen	2	2-4 kg		
Ohren	2	0,5 kg	alte Rezepte finden oder gekocht als Hundefutter	
Nacken	2 Stücken	7-9 kg	Nackensteaks, Nackenbraten (bitte angeben wieviel kg pro Braten), beides möglich mit oder ohne Knochen dran, oder für Wurst (z.B. Kohlwurst, Mortadella)	einfrisieren
Schultern		13-15 kg	Hackfleisch, Gulasch, Holzfallersteaks, Bratenstücken, Mettwurst	einfrisieren (außer siehe Mettwurst)
Eisbein	4	3 kg	für Sauerkraut o.a. Rezepte, als "Grillhaxe" pökeln oder räuchern, oder mit für die Sülze, wer mehr Sülze mag, oder mit in die Brühe**, wer darin mehr Fleisch mag	einfrisieren oder Verwendung für Sülze o. Brühe**
Bauch	2	7-11 kg	als Suppenfleischstücken, als Bauchscheiben, geräuchert als durchwachsenen Speck	einfrisieren, geräuchert luftig hängen lassen oder im Kühlschrank luftig lagern (vakuumieren möglich aber dann nur begrenzt haltbar (ca. 8 Wochen))
Rippen		7-9 kg	dicke Rippe als Braten, dünne Rippen als Spare Ribs	einfrisieren
Kotelett	2 Stränge	13-16 kg	in Scheiben als Koteletts, bitte rechts angeben ob eher 1 oder 2 cm dick, und ob eher kleiner Fettrand oder deutlicher Fettrand, Achtung: das Fett schmeckt prima! kann man "notfalls" auch nach dem Braten abschneiden	einfrisieren
Filet	2	>1 kg	Hauptfrage: halbieren oder dritteln für das Einfrieren?	einfrisieren
Oberschale	2	<3 kg	Schnitzel oder Schnitzelbraten	einfrisieren
Schinken	2	20-25 kg	Bratenstücke (Wunschgröße angeben) oder geräucherter Schinken	Braten einfrisieren, Schinken luftig und kalt hängen lassen (<10°C), oder luftig offen im Kühlschrank lagern, vakuumieren möglich aber dann nur begrenzt haltbar (ca. 8 Wochen)
Rückenspeck	2 Streifen	2-4 kg	wird geräuchert, in Scheiben aufs Brot oder zum Anbraten von Bratkartoffeln und Spiegelei	vakuumieren oder luftig kühl hängen, oder luftig im Kühlschrank lagern
Schwanz		<0,5 kg	kochen in Suppe, Sauerkraut oder mit in die Brühe**	einfrisieren oder zu Brühe einkochen
Füße	4	1 kg	alte Rezepte oder aber sehr wertvoll in der Brühe**, notfalls gekocht als Hundefutter	einfrisieren oder zu Brühe einkochen
Blut			wird beim Schlachten aufgefangen, wenn Grütwurst gewünscht wird	
Leber		1-2 kg	Braucht der Schlachter für Leberwurst, kann auch gebraten und gegessen werden	einfrisieren, aber nur kurzfristig 3-4 Wochen
Organe		1-2 kg	Herz, Zunge, Nieren für alte Rezepte, gekocht als Hundefutter	einfrisieren, aber nur kurzfristig 3-4 Wochen
Flomen+Teil Nackenfett		7 kg	Schmalz kochen*	kurz einfrisieren mgl. danach Schmalz kochen
Knochen		6 kg	Suppenknochen** z.T. mit Fleisch dran	potionsweise einfrisieren oder zu Brühe einkochen

Wurst u.a.:

	kg circa	Stück/Anzahl Gläser bei 1 Schwein	Verwendung:	Lagerung:
Mettwurst	10 wenn frisch	10-14		luftig und mausesicher hängend bei <15°C viele Wochen haltbar, trocknet, wird härter und leichter
Leberwurst	4-6	20-30*** á 200 g		dunkel und <15°C mindestens 1/4 Jahr
Grütwurst		5-10 á 400 g 5-8**** á	erhitzt in der Pfanne zu Sauerkraut oder Bratkartoffeln	
Sülze		400 g		
Bratwurst	10	100		einfrisieren
Bockwurst	10	100		einfrisieren
Wiener Würstchen	bis 6	bis 50		
Kohlwurst	bis 6	bis 60		
gekochtes Mett	5	20-25		
Mortadella	5	20		
Rotwurst	5	im Darm oder in Gläsern		
Schmalz*	7	>30 á 200 g	gewürzt auf Brot, ideal zum Anbraten von Hackfleisch oder Grütwurst	
Brühe**		ca. 40 á 800 ml	bis zu 1/3 davon kann Fleischstücken enthalten, diese Angaben können sich bei individueller Herstellung jedoch ändern	

* Schmalz stellt nicht der Schlachter her, wir erklären gern, wie es geht - nicht schwer!

** Knochenbrühe kocht nicht der Schlachter, wir erklären gern, wie es geht

***Menge begrenzt durch Größe der Leber

****Menge kann größer sein durch Mitverwendung von Eisbein