

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	alte Rezepte finden oder gekocht als Hundefutter	
Ohren	2	0,5 kg	Nackensteaks, Nackenbraten (bitte angeben wieviel kg pro Braten), beides möglich mit oder ohne Knochen dran	einfrisieren
Nacken	2 Stücken	7-9 kg	Hackfleisch, Gulasch, Holzfallersteaks, Bratenstücken, Mettwurst	einfrisieren (außer siehe Mettwurst)
Schultern		13-15 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**
Eisbein	4	3 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))
Bauch	2	7-11 kg	dicke Rippe als Braten, dünne Rippen als Spare Ribs	einfrisieren
Rippen		7-9 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
Kotelett	2 Stränge	13-16 kg	Hauptfrage: halbieren oder dritteln für das Einfrisieren?	einfrisieren
Filet	2	>1 kg	Schnitzel oder Schnitzelbraten	einfrisieren
Oberschale	2	<3 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)
Schinken	2	20-25 kg	wird geräuchert, in Scheiben aufs Brot oder zum Anbraten von Bratkartoffeln und Spiegelei	vakuumieren oder luftig kühl hängen, oder luftig im Kühlschrank lagern
Rückenspeck	2 Streifen	2-4 kg	kochen in Suppe, Sauerkraut oder mit in die Brühe**	einfrisieren oder zu Brühe einkochen
Schwanz		<0,5 kg	alte Rezepte oder aber sehr wertvoll in der Brühe**, notfalls gekocht als Hundefutter	einfrisieren oder zu Brühe einkochen
Füße	4	1 kg	wird beim Schlachten aufgefangen, wenn Grütwurst gewünscht wird	
Blut			braucht der Schlachter für Leberwurst, kann auch gebraten und gegessen werden	einfrisieren, aber nur kurzfristig 3-4 Wochen
Leber		1-2 kg	Herz, Zunge, Nieren für alte Rezepte, gekocht als Hundefutter	einfrisieren, aber nur kurzfristig 3-4 Wochen
Organe		1-2 kg	Schmalz kochen*	kurz einfrisieren mgl. danach Schmalz kochen
Flomen+Teil Nackenfett		7 kg	Suppenknochen** z.T. mit Fleisch dran	einfrisieren oder zu Brühe einkochen
Knochen		6 kg		

Wurst u.a.:

kg circa	Stück/Anzahl Gläser bei 1 Schwein	Verwendung:	Lagerung:
10 wenn frisch	10-14		luftig und mausesicher hängend bei <15°C viele Wochen haltbar, trocknet, wird härter und leichter
4-6	20-30***	á	dunkel und <15°C mindestens 1/4 Jahr
	5-10 á 400 g	erhitzt in der Pfanne zu Sauerkraut oder Bratkartoffeln	
	5-8****	á	
	400 g		
10	100		einfrisieren
10	100		einfrisieren
gekochtes Mett hatten wir bisher noch nicht ausprobiert, wird der Schlachter jedoch auf Wunsch machen			
7	>30 á 200 g	gewürzt auf Brot, ideal zum Anbraten von Hackfleisch oder Grütwurst	
		bis zu 1/3 davon kann Fleischstücken enthalten, diese Angaben können sich bei individueller Herstellung jedoch ändern	
	ca. 40 á 800 ml		

* Schmalz stellt nicht der Schlachter her, wir beraten Sie zu einer individuellen Lösung

** Knochenbrühe kocht nicht der Schlachter, wir beraten Sie zu einer individuellen Lösung

***Menge begrenzt durch Größe der Leber

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