

Chiemgauer Naturfleisch Biokreis

320001	___	Fondue-Fleisch ca. 900g <i>Rind, Schwein, Pute</i>	35,90 €/kg
320002	___	Raclette Fleisch mariniert ca. 750g <i>Rind, Schwein, Pute</i>	42,90 €/kg
320053	___	Fondue-Fleisch Puten/Hähnchen ca. 900g	42,90 €/kg
321001	___	Putenrollbraten ca. 1kg	18,90 €/kg
321002	___	Putenkrustenbraten ca. 1,2kg	39,90 €/kg
321050	___	Pute ganz ca. 5kg	21,90 €/kg
321051	___	Ente ganz ca. 2kg	27,90 €/kg
321052	___	Gans ganz ca. 4,5kg	32,90 €/kg
323011	___	Rinderbraten Almkräuter ca. 1,2kg	37,90 €/kg
323019	___	Rinderbraten Brasato ca. 1,2 kg	37,90 €/kg
324021	___	Lamm-Rosmarin-Braten gerollt ca. 1kg	31,90 €/kg
324028	___	Lammkeule mediterran o.K. ca. 1kg	37,90 €/kg
324033	___	Lammrücken in Nuss-Lebkuchen ca. 1kg	39,90 €/kg
327019	___	Schweinefilet Apfel/Maronie ca. 500g	49,90 €/kg
327020	___	Schweinenackenbraten gefüllt ca. 1kg	19,90 €/kg

Pichler Naturland oder EU Bio

321027	___	Gänsebrust mit Haut, ohne Knochen ca. 400g	55,90 €/kg
321028	___	Gänsekeule 2 St ca. 700g	55,90 €/kg
321029	___	Entenkeule 1 St ca. 300g	24,90 €/kg
321030	___	Entenbrust mit Haut, ohne Knochen ca. 300g	49,90 €/kg
324050	___	Ente ca. 2,5kg	20,90 €/kg
324055	___	Gans ca. 4kg	31,90 €/kg

St. Patricks Lachs Naturland

322005	___	Lachsfilet frisch ca. 200g	54,90 €/kg
322006	___	Lachsfilet halbe Seite, frisch 1,3 kg	49,90 €/kg
322007	___	Lachs ganz ca 3,5 kg	32,90 €/kg
322017	___	Lachsseite geräuchert & geschnitten ca. 1,2 kg	74,90 €/kg
322020	___	Geräucherter Lachs 75 g	6,49 €/St

BioMare Naturland

322023	___	Forellenfilet geräuchert 125g	6,99 €/St
322025	___	Geräucherter Lachs geschnitten 100g	7,69 €/St
322030	___	Lachsseite geräuchert & geschnitten 500g	35,90 €/St

Fischhaus am See - Geiger Naturland

322034	___	Dorade frisch ca. 400g	32,90 €/kg
322035	___	Wolfsbarsch frisch ca. 400g	32,90 €/kg

Fischzucht Nuber Naturland aus dem Schwarzwald

322001	___	Forelle frisch ganz ca. 300g	19,90 €/kg
322003	___	Bachsaibling frisch ganz ca. 300g	28,90 €/kg
322008	___	Forellenfilet geräuchert ca. 150g	45,90 €/kg

Wheaty Vegetarische Schmankerl EU Bio

328020	___	Vegan Festtagsbraten 750g	15,90 €/St
--------	-----	---------------------------	------------

Vegan Genießen

Die ultimative Bratalternative nicht nur für Vegetarier und Veganer. Mit seiner fasrigen Struktur kommt der Festtagsbraten von Wheaty einem Rinderbraten zum Verwechseln nahe! Unglaublich locker und saftig, dennoch mit Biss - genau so wie ein Braten sein soll! Der Braten lässt sich klassisch mit dunkler Soße servieren.

Weihnachts Wunsch Menü





Klassische Weihnachtsgans (4-6 Personen)

Zutaten:

1 Gans ca. 4-4,5kg mit Innereien
 1 kg Äpfel,
 3 EL Beifuß, Salz, Pfeffer,
 Bindfaden oder Spieße

für die Soße:

4 große Zwiebeln,
 4 Möhren,
 ca. 1 l Rotwein,
 Soßenpulver zum Binden (falls notwendig)
 Gänsefett zum Anbraten, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- 1) Aus der Gans die Innereien nehmen und beides gut waschen, Fett ablösen, von außen nicht würzen.
- 2) Äpfel mit Schale ohne Kerne vierteln, mit dem Beifuß vermengen, salzen und pfeffern, die Gans damit befüllen, und Öffnung mit Spießern schließen.
- 3) Die Fettpfanne des Backofens mit 1 Liter Wasser füllen die Gans mit der Brust nach oben darauflegen und in den kalten Backofen schieben.
- 4) Bei 160° C zuerst 1,5 Stunden braten, das Fett abschöpfen und aufbewahren, dann die Gans drehen und 1,5-2 Stunden fertig garen.
- 5) Die Gans hat ihren Garpunkt erreicht wenn die Keulen sich leicht bewegen lassen.
- 6) Während die Gans im Ofen bruzelt, wird die Soße angesetzt, indem man die Innereien, Möhren und Zwiebeln etwas klein schneidet und im Gänsefett anbraten. Mit Wasser ablöschen, der Hälfte des Rotweines, 2-3 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen, ab und zu Wasser und Rotwein hinzugeben.

Die gebratene Gans etwas abkühlen lassen, die Füllung in eine Schüssel geben und warm stellen. Mit einer Geflügelschere das Tier tranchieren auf ein sauberes Blech legen und ebenfalls warm stellen. Ausgelöste Knochen noch mit in die Soße geben (gibt nochmals einen guten Geschmack) und anschließend die Soße durch ein Sieb abschütten, abschmecken und evtl. abbinden. Mit der fertigen Soße die Gans dünn begießen und ca. 5 min auf 220 °C knusprig backen.

Durch die Soße wird die Haut der Gans schön knusprig.

Dazu reiche ich selbstgemachte Kartoffelknödel, Rotkraut, Maronen und die Füllung aus der Gans.

Guten Appetit wünschen Heike Hofmann, Ihr Naturkostfachgeschäft
 in Zusammenarbeit mit



Gemeinsam bewußt Handeln - vom Erzeuger bis zum Kunden!



Abbildung entspricht nicht dem Rezept

Diese Seiten wurden auf 100% Recycling CO₂ neutral produziertem Papier gedruckt

Bitte hier abtrennen

Bestellen Sie hier Ihre Weihnachtsspezialitäten*

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens
Montag den 07.12.2020 ab.

*Lieferbar solange der Vorrat reicht.

 Name

 Straße

 PLZ/Ort

 Telefon

 gewünschter Abholtermin (frühestens 23.12.2020)

Wird von Ihrem Händler ausgefüllt

beim Großhändler bestellt am: _____

Bearbeitet von: _____

Metzgerei Allmendinger Bioland von der schwäbischen Alb

323021 _____ Rinderbraten Kräuterkruste ca. 750g 35,90 €/kg

Geflügel vom Brunnenhof Demeter aus Hohenlohe

321003 _____ Landgockel klein ca. 1,5kg (EG) 22,90 €/kg

321005 _____ Gans mittel ca. 4kg 33,90 €/kg

321006 _____ Mini-Pute ca. 4kg 23,90 €/kg

321007 _____ Pute mittel ca. 5kg 23,90 €/kg

321009 _____ Pute groß ab 8kg 22,90 €/kg

321014 _____ Landgockelkeule 1 St ca. 350g 26,90 €/kg

321053 _____ Suppenhuhn ca. 1,3kg (Bioland) 16,90 €/kg

321060 _____ Putenkeule ca. 1,2kg 21,90 €/kg

321072 _____ Putenrollbraten ca. 600g 29,90 €/kg

321083 _____ Landgockel groß ca. 2,2kg 22,90 €/kg

324051 _____ Ente ca. 3,5kg 33,90 €/kg

Freiland Puten Fahrrenzhausen Biokreis

321035 _____ Putenoberkeule mit Haut & Knochen ca. 600g 13,90 €/kg

321036 _____ Weihnachtspute (KellyBronze) ca. 4,5kg 17,90 €/kg

321037 _____ Putenrollbraten gewürzt ca. 800g 18,90 €/kg

321039 _____ Poularde (großer Landgockel) ca. 2,2kg 13,90 €/kg

321041 _____ Putenbrust mit Haut, ohne Knochen ca. 1kg 27,90 €/kg

Metzgerei Bühler Bioland

321095 _____ Brathähnchen ca. 1,2kg 17,90 €/kg



Bitte wenden