



Ihr Wunschzettel

Weihnachten 2022 | Wild und Frischgeflügel



Ihre Wünsche

Bestellen Sie in Ruhe bis Mittwoch, den 14.12.2022 – wir halten die Ware am Freitag, den 23.12.2022 ab 13:00 Uhr für Sie bereit.



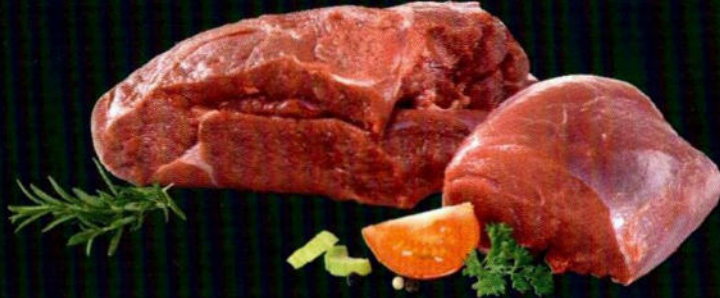
	Preis/1 kg	Menge
Frische Gänse und Gänseteile		
Deutsche Gans, Hkl. A, Stück ca. 4 - 4,5 kg	21,90 €	Stk.
Deutsche Weidegans vom Bauern Claßen, Hkl. A, Stück ca. 4 - 4,5 kg	22,90 €	Stk.
Gänsekeule, Polen/Ungarn, Hkl. A, Stück ca. 500 g	29,90 €	Stk.
Gänsebrust, Polen/Ungarn, Hkl. A, Stück ca. 1 kg	27,90 €	Stk.
Gans, Polen/Ungarn, Hkl. A, Stück ca. 4 - 4,5 kg	16,90 €	Stk.

Frische Enten und Ententeile

Franz. Barbarie-Entenschenkel, Hkl. A, Stück ca. 400 g	16,90 €	Stk.
Franz. Barbarie-Entenbrustfilet, Hkl. A, Stück ca. 500 g	31,90 €	Stk.
Ente, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 2,1 kg	12,90 €	Stk.
Entenbrustfilet, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 350 g	29,90 €	Stk.
Entenkeulen, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 350 g	15,90 €	Stk.
Deutsche Ente, Hkl. A, Stück ca. 1,8 - 2,2 kg	13,90 €	Stk.

Frische Puten

Pute mini, Hkl. A, Stück ca. 1,8 - 2,8 kg	9,90 €	Stk.
Pute klein, Hkl. A, Stück ca. 2,8 - 3,2 kg	9,90 €	Stk.
Pute mittel, Hkl. A, Stück ca. 3,2 - 4,2 kg	9,90 €	Stk.
Pute groß, Hkl. A, Stück ca. 5 - 7 kg	9,90 €	Stk.
Putenbrust mit Haut und Knochen, Hkl. A, Stück ca. 3 kg	13,90 €	Stk.



	Preis/1 kg	Menge
Frische Kaninchen und Kaninchenteile		
Kaninchenkeulen, Bodenhaltung, Stück ca. 300 g	24,90 €	Stk.
Kaninchenrücken, Bodenhaltung, Stück ca. 500 g	19,90 €	Stk.
Kaninchen, ganz, Bodenhaltung, Stück ca. 1,3 kg	14,90 €	Stk.

Spezialitäten

Maishähnchenbrust Supreme, Hkl. A, Stück ca. 200 g	19,90 €	Stk.
Gran Gallo Hähnchen (Landmasthahn), Hkl. A, Stück ca. 2,5 kg	7,49 €	Stk.
Maishähnchen, Hkl. A, Stück ca. 1,4 kg	8,49 €	Stk.
Frz. Bresse-Poularde, Hkl. A, Stück ca. 1,6 kg	26,90 €	Stk.
Maisstubenküken, Hkl. A, Stück ca. 500 g	9,99 €	Stk.
Freilandhähnchen „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	12,90 €	Stk.
Freiland-Schwarzfußhuhn „Label Rouge“, Stück ca. 1,5 kg	13,90 €	Stk.
Freiland-Maishähnchen „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	12,90 €	Stk.
Hähnchen, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	9,99 €	Stk.
Hähnchenbrustfilet, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 200 g	23,90 €	Stk.
Hähnchenschenkel, mit Rückenstück, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 300 g	10,90 €	Stk.
Hähnchenflügel, „Nature & Respect“, ca. 100 g	7,49 €	Stk.
Hähnchenbrust Supreme, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 400 g	18,90 €	Stk.

Bäckchen

Rinderbäckchen, Stück ca. 240 g	12,90 €	kg
Schweinebäckchen, Stück ca. 60 g	9,90 €	kg
Kalbsbäckchen, gefroren/getaut, Stück ca. 170 g	31,90 €	kg
Irische Rinderbäckchen, Stück ca. 570 g	19,90 €	kg

Rezeptidee Wild

Kochen Sie Ihren Gästen mit unserem Hirschbraten mit Rotkraut und selbst gemachtem Kartoffelbrei in dunkler Schokoladensauce ein festliches Gericht.



Hirschbraten mit Rotkraut und selbst gemachtem Kartoffelbrei in dunkler Schokoladensauce

für 6 Portionen, Zubereitungszeit ca. 130 Min.

Zutaten:

Für den Kartoffelbrei:

- 1 $\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln, mehligkochend
- 300 ml Milch
- 1 Prise Muskatnuss
- $\frac{1}{2}$ TL Salz

Für das Rotkraut:

- 2 Zwiebeln, rot
- 750 g Rotkohl
- 1 TL Salz
- 1 EL Rapsöl
- 5 EL Granatapfelsirup
- 100 g Soft-Cranberrys
- 1 Orange, unbehandelt
- 2 Lorbeerblätter

Für den Braten:

- 720 g Hirschbraten
- 1 mundgerechtes Stück Ingwer
- 4 Zwiebeln, rot
- 2 EL Rapsöl
- 150 g Pflaumen
- 400 ml Wildfond
- 200 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 1 Stück Schokolade, dunkel
- Salz und bunter Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

- Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und Braten damit einreiben. Zwiebeln in Streifen schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen, ein Tropfen Wasser sollte darin brutzeln. Braten von beiden Seiten circa acht Minuten goldbraun bei mittlerer Hitze anbraten. Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwiebeln vier Minuten vor Ende der Bratzeit dazugeben und glasig werden lassen.
- Pflaumen entsteinen, achteln und zu den Zwiebeln geben. Mit Fond und Rotwein ablöschen. Gewürze zugeben und Braten im Bräter auf der mittleren Schiene des Backofens eineinhalb Stunden garen. Danach Braten drehen und weitere 30 Minuten garen. Das Fleisch sollte zum Ende der Garzeit eine Innentemperatur von ca. 70 Grad haben.
- Kartoffeln ungeschält in wenig Salzwasser stichfest garen und kurz abkühlen lassen.
- Rotkraut von groben Blatttrippen befreien und zusammen mit Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Salz einstreuen, mit den Händen etwas kneten und zehn Minuten ziehen lassen.
- Kartoffeln schälen und durch die Presse drücken.
- Einen EL Rapsöl in einen großen Topf geben und Rotkraut mit Sirup zehn Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Cranberrys, den Saft einer halben Orange sowie in grobe Stücke geschnittene Orangenschale und Lorbeerblätter zugeben und bei mittlerer Stufe 35 Minuten garen. Restliche Orangenhälfte in Scheiben schneiden. Abschließend Lorbeerblätter und Orangenschale entnehmen und gegebenenfalls noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Milch mit Butter, Muskatnuss und Salz erwärmen. Das Kartoffelpüree zugeben, gut verrühren, unter Rühren erwärmen und abschmecken.
- Braten aus dem Ofen nehmen und in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Soße mit Schokolade, Salz und Pfeffer abschmecken und separat zum Braten reichen.
- Püree, Rotkraut, Orangenscheiben und Braten mit Zwiebel-Pflaumen-Gemüse auf Tellern anrichten und servieren.

Rezeptidee Geflügel

Kombinieren Sie zartes Putenfleisch mit Zutaten aus dem Orient und bringen Sie eine exotische Note in Ihren Speiseplan!



Pute

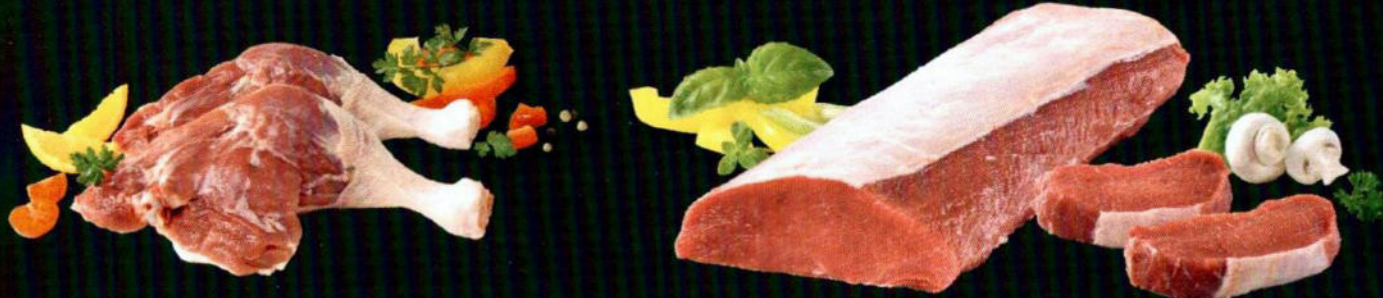
für 4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 210 Min.

Zutaten:

- 1 1/2 Äpfel, süß
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 1 Stück Ingwer
- 4 Scheiben Brot
- 200 g Kichererbsen
- 1 kleine Pute (ca. 4 kg)
- 750 g Fleischtomaten
- 65 g Bacon (Frühstücksspeck)
- 2 Zwiebeln
- 2 Zimtstangen
- 250 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Äpfel vierteln, entkernen und grob würfeln. Zitrone und Orange heiß waschen, Schale fein abreiben und Saft auspressen. Ingwer schälen, fein reiben. Brotscheiben in kleine Würfel schneiden. Kichererbsen abgießen, gut abspülen. Alles in einer großen Schüssel vermischen. Pute von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Kichererbsenmischung füllen. Die Keulen über Kreuz mit Küchengarn fest zusammenbinden.
2. Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
3. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und Tomaten in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Bacon fein würfeln. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Alles mit den Zimtstangen und eventuell übrig gebliebener Füllung in einen großen Bräter geben. Mit Brühe übergießen und Pute darauflegen. Im Ofen ca. 3 Stunden garen.
4. Pute und Schmort Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Dazu passt Kartoffelstampf. Den Sud nach Belieben zu einer dickeren Soße verarbeiten oder einfach so genießen.



	Preis/1 kg	Menge
Frisches Wildgeflügel		
Frz. Perlhuhn, Hkl. A, Stück ca. 1,2 kg	9,99 €	Stk.
Wachteln, Stück ca. 130 g	15,90 €	Stk.
Freiland-Perlhuhnbrust Supreme „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 250 g	29,90 €	Stk.
Freiland-Perlhuhn „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	13,99 €	Stk.

Frische Hirsch- und Rehteile

Rehrücken, ohne Knochen	72,90 €	kg
Rehkeule, mit Knochen	26,90 €	kg
Rehrücken, mit Knochen	49,90 €	kg
Rehkeule, ohne Knochen	36,90 €	kg
Neuseeland-Hirschbraten, aus der Keule	27,90 €	kg
Hirschrücken, ohne Knochen	42,90 €	kg
Hirschfilet	44,90 €	kg
Hirschgulasch	19,90 €	kg
Hirschbraten, aus der Keule	21,90 €	kg

Frische Wildschweinteile

Wildschweinkeule, ohne Knochen	26,90 €	kg
Wildschweinrücken, ohne Knochen	33,90 €	kg
Wildschweingulasch	24,90 €	kg



A large, cooked, reddish-brown meatloaf or roast, garnished with fresh green herbs and sliced cherry tomatoes.

[illegible]

Liebe Kunden,

wir freuen uns, dass Sie eine Bestellung bei uns aufgeben möchten.

Dazu verarbeiten wir die nachfolgend von Ihnen angegebenen personenbezogenen Daten:

Vor- und Zuname

Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)

Telefonnummer (freiwillig)

Datum und Unterschrift

Informationen zum Datenschutz

Ihr Name und Ihre Anschrift sind für die Bearbeitung Ihrer Bestellung erforderlich (**Rechtsgrundlage gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO**). Ohne Bereitstellung dieser Daten können wir die Bestellung leider nicht erfassen. Mit Angabe Ihrer Telefonnummer erteilen Sie uns die Einwilligung (**Rechtsgrundlage gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO**) zur Verwendung der Telefonnummer für Nachfragen, Informationen oder Erinnerungen zur Bestellung. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte, die Nutzung für Werbezwecke sowie eine automatisierte Entscheidungsfindung (z. B. Profiling) sind ausgeschlossen. Die Einwilligung können Sie jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Ihre Daten werden 4 Wochen nach Abwicklung der Bestellung gelöscht, sofern nicht längere gesetzliche Aufbewahrungspflichten für bestimmte Unterlagen bestehen (z. B. Lieferschein, Rechnung o. Ä.). Ausführliche Informationen zum Datenschutz einschließlich Ihrer Rechte als Betroffene halten wir selbstverständlich für Sie im Markt bereit.

Abholdatum

Bitte teilen Sie uns mit, an welchem Tag und zu welcher Uhrzeit Sie Ihre Bestellung abholen:

Datum

Uhrzeit

Bestellnummer (Diese Information wird vom Markt-Team eingetragen, bitte nicht ausfüllen.)

Bestellnummer