



*bis 16.12.
vorbestellen*

Geflügel, Wild, Rind, Fisch

Fondue, KloBteig &
veganer „Vesttagsbraten“

Nur solange der Vorrat reicht.

Jetzt vorbestellen

für Weihnachten

Weihnachtsgans nach Omas Rezept

Zubereitung

Backofen auf 190°C Umluft vorheizen.

Beutel mit Gänseklein, Hals und Fett am unteren Ende der Gans entfernen. Gans, Hals und Innereien waschen und trocken tupfen. Flügel zwischen dem zweiten Gelenk abtrennen. Fettdrüse am Bürzel großzügig abschneiden und entsorgen.

Gans kräftig außen und innen mit Salz einreiben. 4 Äpfel vierteln, entkernen und zusammen mit Majoran und Beifuß in die Gans geben. Gans mit Hilfe von Zahnstochern und Küchengarn an beiden Öffnungen zustecken. Gänsekeulen an den Enden kreuzen und zusammen binden.

Gans mit der Brust nach unten auf einem Rost in die Mitte des Ofens schieben. Darunter eine Saftpfanne mit etwa 370 ml Wasser stellen, Hals und Innereien in die Saftpfanne geben und zunächst eine Stunde garen. Dann die Gans drehen, Hitze auf etwa 170°C reduzieren und weitere 2 ½-3 Stunden garen. Zwischendurch immer wieder mit dem austretenden Fett übergießen und evtl. etwas Wasser in die Saftpfanne nachgießen. Falls die Gans zu schnell dunkel werden sollte, Temperatur reduzieren und Gans mit Alufolie abdecken. Evtl. mit einem Fleischthermometer die Kerntemperatur der Gans messen: 75-80°C (medium/rosa); 90-92°C (gut durch).

Während die Gans brät, die Beilagen zubereiten.

Die fertige Gans im abgeschalteten Ofen 15 Min. ruhen lassen.

Zutaten für 4-6 Personen:

1 Gans (etwa 4,5-5 kg), kücheufertig
Salz und Pfeffer
4 Äpfel, gewaschen
1 EL Majoran, gerebelt
1 Bund Beifuß, getrocknet
etwas Speisestärke

Währenddessen die Sauce vorbereiten: Fett aus der Saftpfanne schöpfen. Hals und Innereien entnehmen. Den übrigen Bratensaft in einen Topf geben, aufkochen und die Sauce mit Speisestärke andicken (für ½ Liter Flüssigkeit nimmt man etwa 1 TL Speisestärke). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun die Gans aus dem Ofen nehmen und mit einem scharfen Messer tranchieren. Die zerlegte Gans mit den Äpfeln auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit der Sauce, den Beilagen wie Apfel-Rotkohl, Kartoffelklößen oder Selleriesalat genießen.

Zubereitungszeit: etwa 5 Stunden



Weitere leckere Rezeptideen finden Sie unter www.biomarkt.de

Merkzettel
für Sie

Ich habe bestellt

Ich habe angezahlt

21.12.
Abholtermin

22.12.

Unterschrift BioMarkt

Bio
MARKT



Jetzt vorbestellen für Weihnachten

Weihnachts-Vorbestellung (Bestellung bis spätestens 16.12.2017)							
Gans (HKL A)							
143998	Gans mit Innereien		D	Heiko Müller	ca. 4,0-4,5 kg	21,90 €/kg	
143987	Gänsebrust		D	Heiko Müller	ca. 0,35-0,5 kg	47,90 €/kg	
143976	Gänsekeule		D	Heiko Müller	ca. 0,4-0,6 kg	46,90 €/kg	
159006	Gans mit Innereien		D	Sebastian Kunath	ca. 4,0-6,0 kg	24,90 €/kg	
145001	Gänsebrust		D	Roswitha Stauß	ca. 0,4-0,5 kg	43,90 €/kg	
145012	Gänsekeule		D	Roswitha Stauß	ca. 0,5-0,6 kg	42,90 €/kg	
Ente (HKL A)							
144009	Peking Ente mit Innereien, bratfertig		D	Roswitha Stauß	ca. 2,5-3 kg	19,90 €/kg	
144865	Peking Entenbrust mit Haut, ohne Knochen		D	Roswitha Stauß	ca. 0,2-0,3 kg	43,90 €/kg	
144876	Peking Entenkeule		D	Roswitha Stauß	ca. 0,2-0,3 kg	29,90 €/kg	
144022	Barbarie Enterich mit Innereien		F	Bodin La Volaille	ca. 2,8-3,8 kg	16,90 €/kg	
144077	Barbarie Entenbrustfilet		F	Bodin La Volaille	ca. 0,38-0,5 kg	34,90 €/kg	
144088	Barbarie Entericheule		F	Bodin La Volaille	ca. 0,25-0,4 kg	17,90 €/kg	
159017	Weihnachtsente mit Hals und Innereien		D	Sebastian Kunath	ca. 2,5-3,5 kg	22,90 €/kg	
144775	Peking Ente mit Innereien, bratfertig		DK	Martin Bauer	ca. 2,6 kg	16,90 €/kg	
144786	1/2 Peking Entenbrust mit Haut ohne Knochen		DK	Martin Bauer	ca. 0,2-0,3 kg	41,90 €/kg	
144797	Peking Entenkeule ohne Rückenstück		DK	Martin Bauer	ca. 0,22-0,3 kg	19,90 €/kg	
Pute (HKL A*)							
144628	Putenrollbraten gewürzt mit Pfeffer/Salz		D	Freiland Puten	ca. 0,7-0,8 kg	16,90 €/kg	
144753	Waldlandpute groß mit Hals und Innereien		D	Freiland Puten	ca. 5,0-6,0 kg	16,90 €/kg	
144281	Waldlandpute mittel mit Hals und Innereien		D	Freiland Puten	ca. 4,0-5,0 kg	16,90 €/kg	
143649	Waldlandpute klein mit Hals und Innereien		D	Freiland Puten	ca. 3,0-4,0 kg	16,90 €/kg	
143651	Bronze Pute mit Hals und Innereien		D	Freiland Puten	ca. 4,0-5,0 kg	13,90 €/kg	
Perlhuhn (HKL A)							
144303	Perlhuhn ohne Innereien		F	Bodin La Volaille	ca. 1,2-1,8 kg	17,90 €/kg	

Legende Land D: Deutschland | DK: Dänemark | ES: Spanien | F: Frankreich | IR: Irland | CH: Schweiz

*Gilt nicht für Putenrollbraten.

Art. Nr.	Artikelbezeichnung	IK	Land	Lieferant	Gewicht	Preis	Bestellung
Hähnchen (HKL A*)							
144099	1 Filet und 1 Keule vom schwarzen Hähnchen		F	Bodin La Volaille	ca. 0,39-0,55 kg	21,90 €/kg	
144189	Schwarzes Hähnchen ohne Innereien		F	Bodin La Volaille	ca. 1,2-2,1 kg	13,90 €/kg	
143965	Weihnachtshähnchen mit Hals und Innereien		D	Freiland Puten	ca. 2,2-2,5 kg	12,90 €/kg	
140354	Hähnchenrollbraten gewürzt mit Salz/Pfeffer		D	Roswitha Staub	ca. 0,6 kg	16,90 €/kg	
Fisch							
165892	Kaviar Classico		ES	Caviar de Riofrio	60 g	99,00 €/Pkg	
165791	Irischer Atlantiklachs ohne Haut, geräuchert		IR	BioMare	ca. 1,0 kg	64,90 €/kg	
165802	Irischer Atlantiklachs ohne Haut, geräuchert		IR	BioMare	0,45 kg	29,90 €/Pkg	
Rind, Wild							
151749	Rinderbraten Brasato mit Rotwein und ital. Kräutern		D	Chiemgauer	ca. 1,2 kg	37,90 €/kg	
151762	Rinderfilet in Walnußmarinade		D	Chiemgauer	ca. 500 g	74,90€/kg	
140365	Damwildbraten aus der Keule		D	Gut Hirschaue	ca. 0,7 - 1,0 kg	39,90€/kg	
140376	Damwild Rücken		D	Gut Hirschaue	ca. 0,36 kg	49,90€/kg	
140387	Damwild Gulasch		D	Gut Hirschaue	ca. 0,5 kg	28,90€/kg	
Fondue, Raclette, Kloßteig							
127348	Allgäuer Käsefondue, ohne Alkohol		D	ÖMA	300 g	5,29 €/Pkg	
162055	Schweizer Käsefondue, mit Alkohol		CH	Schw. Käsespezialitäten	400 g	6,99 €/Pkg	
152684	Raclettefleisch Rind/Schwein/Hähnchen		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 750 g	39,90 €/kg	
182046	Kloßteig, vegan		D	dennree	550 g	2,99 €/Pkg	
Veganer Braten 							
173946	Wheaty Vesttagsbraten		D	Topas	750 g	14,90 €/Pkg	

Hinweis: Bei den angegebenen Gewichten handelt es sich teilweise um Circa-Gewichte. Bitte beachten Sie, dass es sich um natürlich aufwachsende Tiere handelt, deren tatsächliches Gewicht vom angegebenen abweichen kann. Solange der Vorrat reicht. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.

Legende Land D: Deutschland | DK: Dänemark | ES: Spanien | F: Frankreich | IR: Irland | CH: Schweiz

*Gilt nicht für Hähnchenrollbraten.

Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung entgegen!

Wir empfehlen, die Vorbestellung frühzeitig abzugeben. Diese ist ab sofort bis spätestens 16.12.2017 möglich. Stornierungen vorbestellter Artikel sind nicht möglich. Vorbestellungen nur solange der Vorrat reicht.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon (für eventuelle Rückfragen)

Gewünschter Abholtermin (bitte ankreuzen)

21.12. 22.12.

Datum, Unterschrift Kunde

Anzahlung (bitte ankreuzen)

ja nein

Anzahlungsbetrag

□□□,□□ €