



Für Ihre Weihnachtsbestellung

Weihnachten 2020 | Wild und Frischgeflügel



Ihre Bestellung

Bestellen Sie in Ruhe bis Montag, den 14.12.2020 – wir halten die Ware am Dienstag, den 22.12.2020 ab 16:00 Uhr für Sie bereit.



	Preis/1 kg	Menge
Frische Gänse und Gänseteile		
Deutsche Gans, Hkl. A, Stück ca. 4 - 4,5 kg	12,74 €	Stk.
Deutsche Weidegans vom Bauern Claßen, Hkl. A, Stück ca. 4 - 4,5 kg	12,74 €	Stk.
Gänsekeule, Polen/Ungarn, Hkl. A, Stück ca. 500 g	13,72 €	Stk.
Gänsebrust, Polen/Ungarn, Hkl. A, Stück ca. 1 kg	10,78 €	Stk.
Gans, Polen/Ungarn, Hkl. A, Stück ca. 4 - 4,5 kg	6,85 €	Stk.

Frische Enten, Barbarie-Enten und Barbarie-Ententeile		
Franz. Barbarie-Ente, weiblich, Hkl. A, Stück ca. 1,7 kg	7,84 €	Stk.
Franz. Barbarie-Ente, männlich, Hkl. A, Stück ca. 2,5 kg	7,84 €	Stk.
Franz. Barbarie-Entenschenkel, Hkl. A, Stück ca. 400 g	7,35 €	Stk.
Franz. Barbarie-Entenbrustfilet, Hkl. A, Stück ca. 500 g	17,65 €	Stk.
Ente, „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 2 kg	9,80 €	Stk.
Ente, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 2,1 kg	8,82 €	Stk.
Entenbrustfilet, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 350 g	22,56 €	Stk.
Entenkeulen, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 350 g	10,78 €	Stk.

Frische Puten		
Pute groß, Hkl. A, Stück ca. 5 - 7 kg	6,85 €	Stk.
Baby-Pute, Hkl. A, Stück ca. 2 - 2,5 kg	6,85 €	Stk.
Pute klein, Hkl. A, Stück ca. 2,5 - 3,5 kg	6,85 €	Stk.
Pute groß, Hkl. A, Stück ca. 4 - 5 kg	6,85 €	Stk.



	Preis/1 kg	Menge
Frische Kaninchen und Kaninchenteile		
Kaninchenkeulen, Bodenhaltung, Stück ca. 300 g	19,61 €	Stk.
Kaninchenrücken, Bodenhaltung, Stück ca. 500 g	14,71 €	Stk.
Kaninchen, ganz, Bodenhaltung, Stück ca. 1,3 kg	12,74 €	Stk.

Besondere Spezialitäten

Maishähnchenbrust Supreme, Hkl. A, Stück ca. 200 g	19,61 €	Stk.
Gran Gallo Hähnchen (Landmasthahn), Hkl. A, Stück ca. 2,5 kg	6,85 €	Stk.
Maishähnchen, Hkl. A, Stück ca. 1,4 kg	5,87 €	Stk.
Frz. Bresse-Poularde, Hkl. A, Stück ca. 1,6 kg	19,61 €	Stk.
Maistubenküken, Hkl. A, Stück ca. 500 g	7,84 €	Stk.
Freilandhähnchen „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	8,82 €	Stk.
Freiland-Schwarzfußhuhn „Label Rouge“, Stück ca. 1,5 kg	8,82 €	Stk.
Freiland-Maishähnchen „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	8,82 €	Stk.
Hähnchen, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	6,85 €	Stk.
Hähnchenbrustfilet, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 200 g	17,65 €	Stk.
Hähnchenschenkel, mit Rückenstück, „Nature & Respect“ Hkl. A, Stück ca. 300 g	7,84 €	Stk.
Hähnchenflügel, „Nature & Respect“ ca. 100 g	4,40 €	Stk.
Hähnchenbrust Supreme, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 400 g	12,74 €	Stk.

Bäckchen in Fett

Rinderbäckchen, Stück ca. 240 g	12,64 €	kg
Schweinebäckchen, Stück ca. 60 g	9,71 €	kg
Kalbsbäckchen, gefroren/getaut, Stück ca. 170 g	29,34 €	kg
Irtsche Rinderbäckchen, Stück ca. 570 g	14,60 €	kg





	Preis/1 kg	Menge
Frisches Wildgeflügel		
Frz. Perlhuhn, Hkl. A, Stück ca. 1,2 kg	7,84 €	Stk.
Wachteln, Stück ca. 130 g	11,76 €	Stk.
Freiland-Perlhuhnbrust Supreme, Hkl. A, Stück ca. 250 g	24,52 €	Stk.
Freiland-Perlhuhn „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	9,80 €	Stk.

Frische Hirsch- und Rehteile

Rehrücken, ohne Knochen	49,05 €	kg
Rehkeule, mit Knochen	17,65 €	kg
Rehrücken, mit Knochen	35,31 €	kg
Rehbraten, aus der Keule, ohne Knochen	21,80 €	kg
Neuseeland-Hirschbraten, aus der Keule	21,57 €	kg
Hirschrücken, ohne Knochen	29,42 €	kg
Hirschfilet	39,24 €	kg
Hirschgulasch	17,65 €	kg
Hirschbraten, aus der Keule	17,65 €	kg

Frische Wildschweinteile

Wildschweinkeule, ohne Knochen	15,69 €	kg
Wildschweinerücken, ohne Knochen	19,61 €	kg
Wildschweingulasch	15,69 €	kg



Sonderwünsche



Haben Sie Fragen oder Sonderwünsche?

Unser Fachpersonal in der Fleischabteilung berät Sie gerne.

Sonderwünsche	Menge



Rezeptidee Wild

Zarter Hirschbraten – der perfekte Weihnachtsbraten
für Liebhaber von sehr gutem Wildaroma.

Hirschbraten mit Rotkraut

für 6 Portionen, Zubereitungszeit ca. 130 Min.

Zutaten:

Für den Braten:

720 g	Hirschbraten
1	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, bunter Pfeffer, gemahlen

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 Kartoffelbrei:

1 1/4 kg	Kartoffeln, mehligkochend
300 ml	Milch
3 g	Muskatnuss
1/2 TL	Salz
	Butter

Zubereitung:

1. 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.

2. 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.

3. Kartoffeln ungeschält in wenig Salzwasser stichfest garen und kurz abkühlen lassen. Rotkraut von groben Blattrippen 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, 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.

4. 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-Pflaumengemüse auf Tellern anrichten und servieren.



Rezeptidee Geflügel

Eine goldbraune, knusprige Pute ist ein echter Weihnachtsklassiker und gehört für viele einfach zum Fest dazu.

Junge Pute mit Aprikosen-Maronen-Füllung

für 4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 180 Min.

Zutaten:

- 250 g getrocknete Aprikosen
- 250 ml Cidre
- 125 g gekochte Maronen
- 1 EL frische Thymianblättchen
- 1 junge Pute, ca. 2,5 kg
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Öl
- 250 ml Geflügelfond
- 1 EL Aprikosenkonfitüre



Zubereitung:

1. Aprikosen und Cidre in einen Topf geben und zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen. Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Flüssigkeit auffangen. Maronen vierteln und mit dem Thymian und den Aprikosen vermischen.
 2. Backofen auf 170 °C vorheizen.
 3. Pute waschen, trocken tupfen und innen und außen gut mit Salz und Pfeffer würzen. Aprikosen-Maronen-Mischung in die Bauchhöhle füllen und anschließend die Schenkel mit Küchengarn zusammenbinden.
 4. Bräter mit Öl einpinseln und die Pute mit der Brust nach oben hineinlegen. Pute ca. 2,5 bis 3 Stunden im Backofen braten. Nach 30 Minuten mit Geflügelfond ablöschen und die Pute immer wieder mit Bratensaft begießen. Bei Bedarf noch Wasser zugeben und die Pute evtl. abdecken.
 5. Konfitüre mit dem Aprikosensud glatt rühren und 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Pute damit bestreichen.
 6. Die fertige Pute aus dem Bräter nehmen und ca. 15 Minuten ruhen lassen. Den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf gießen. Pute tranchieren und auf einer Platte anrichten. Die Füllung zum Bratensaft geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und getrennt zum Fleisch reichen.
- Dazu schmeckt Kartoffelpüree, mit in der Pfanne gerösteten Mandelblättchen verfeinert.

Ihre Daten

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 Barbeitung 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.

Verantwortlicher für die Verarbeitung:



Nissen

Inhaber: Joachim Nissen

Röntgenstraße 11

42549 Velbert

Tel: 02051 - 61915

Fax: 03212 - 8931197

E-Mail: info@edekanissen.de

www.edekanissen.de

Firmenstempel

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



Unser **Sonderblatt** für Weihnachten

AMERICAN BEEF

Roastbeef oder Rumpsteaks	100 g 4,90 €
Rinderfilet	100 g 8,83 €
Bison Roastbeef.....	100 g 9,90 €

DUROC

Frisches Schweinefilet	100 g 2,25 €
Schweinerücken ohne Knochen.....	100 g 1,56 €

BIO

Frisches Schweinefilet	100 g 3,33 €
------------------------------	--------------

KIKOK

Hähnchen, HKL A.....	100 g 0,64 €
Hähnchenbrustfilet, HKL A	100 g 1.37 €

Wir kochen für Sie

Diese Produkte erhalten Sie von uns fertig gebraten und Sie holen diese an Heiligabend ab. Alle Produkte sind mit frisch zubereiteten Zutaten hergestellt und die Soße wird mit einer Mehlschwitze wie zu Omas Zeiten gemacht.

Sauerbraten mit Soße (Gewicht nach Frischeinwaage)	100 g 1,66 €
Entenkeule mit Soße (Gewicht nach Frischeinwaage)	100 g 1,66 €
(1 Stück = ca. 350 g - bitte stückweise bestellen)	
Rotkohlgemüse	100 g 0,79 €
Wirsinggemüse	100 g 0,79 €