

BESTELLSCHEIN

Art-Nr.	Artikelbezeichnung	Anbauverband	Land	Lieferant	Gewicht	Preis	Bestellmenge
Fleisch							
152212	Fondue Fleisch Rind, Schwein und Pute, ungeschnitten		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 900 g	35,90 €/kg	
153292	Fondue Fleisch Pute und Hähnchen, ungeschnitten		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 900 g	42,90 €/kg	
152684	Raclettefleisch Rind, Schwein und Hähnchen		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 750 g	42,90 €/kg	
155542	Rinderroastbeef in Feigenmarinade		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 600 g	49,90 €/kg	
155553	Lamm-Rücken in Nuss-Lebkuchen-Marinade		D	Chiemgauer Naturfleisch	ca. 1 kg	39,90 €/kg	
155564	Kalbsbraten		AT	Biometzgerei Juffinger	ca. 400 g	25,90 €/kg	
Sonstiges							
182046	Kloßteig		D	dennree	550 g	2,99 €/Pg	
173946	Veganer Vesttagsbraten		D	Wheaty	750 g	15,90 €/Pg	
182542	Festtagsseitan mit Äpfeln und Nüssen		D	L'herbivore	1,2 kg	22,99 €/Pg	
127348	Allgäuer Käsefondue, ohne Alkohol		D	ÖMA	300 g	5,29 €/Pg	



Land AT: Österreich | D: Deutschland | ES: Spanien
F: Frankreich | IR: Irland

Bei den angegebenen Gewichten handelt es sich teilweise um Circa-Angaben. Bitte beachten Sie, dass es sich um natürlich aufwachsende Tiere handelt, deren tatsächliches Gewicht vom angegebenen abweichen kann. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.
dennree GmbH, Hofer Straße 11, 95183 Töpen.

Name, Vorname

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon (für eventuelle Rückfragen)

Gewünschter Abholtermin
 22.12. 23.12.
 Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellung bis spätestens 16.12. entgegen. Nur solange der Vorrat reicht.

Datum, Unterschrift Kunde
Anzahlung erfolgt
 ja nein €

Anzahlungsbetrag pro Bestellung

Merkzettel für Sie

Mein Abholtermin
 22.12. 23.12.

Ich habe bestellt

Ich habe angezahlt

Mein Abholtermin
 22.12. 23.12.

Unterschrift Markt



UNSERE LIEFERANTEN

Die Eiermacher

Die Enten der Eiermacher wachsen auf regionalen Bio-Bauerhöfen in Ober- und Niederösterreich auf. Sie leben in täglich frisch eingestreuten Ställen mit viel Tageslicht und zusätzlich gibt es einen Wintergarten mit Wasserwannen und großzügigem Auslauf ins Freie. Gefüttert mit bestem Bio-Futter wachsen die Enten so gesund und natürlich heran.



Caviar de Riofrio

In den Farmen von Carlos Portela können Störe inmitten der weiten andalusischen Bergwelt ganz natürlich aufwachsen. Die Fischbecken werden mit klarem Flusswasser gespeist, das vom Fluss Frio abgeleitet und gefiltert wieder zurückgeführt wird. Obwohl die Kaviarproduktion eine fast 100-jährige Tradition hat, brachte der Bau von Staudämmen den Stör fast völlig zum Verschwinden. Zum Glück gelang es, nachhaltige Alternativen zu entwickeln. Die Zucht rettete den Stör vor dem Aussterben. Durch seine zarten Salznoten gilt er als Liebling vieler Gourmets.



BioMare

Die Altonaer Steinöfen sind Relikte der Hamburger Räuchertradition. Der Arbeitsaufwand ist zwar viel größer, aber die hohe Temperatur schonert empfindliche Vitalstoffe. Die Fische bleiben so saftiger und bekommen durch den gleichmäßig dichten Rauch ihren besonderen Geschmack. Genau das Richtige für ein gelungenes Festtags-Menü.



UNSERE LIEFERANTEN

Chiemgauer Naturfleisch

Die Schönheit der Natur zu achten und zu erhalten, ist Auftrag und Verpflichtung zugleich. Das war nicht nur das Credo des mittlerweile verstorbenen Gründers Richard Müller, sondern auch das seiner Nachfolger. Ursprünglich 1991 als Genossenschaft für Bio-Bauern gedacht, um ihnen die Umstellung auf die ökologische Wirtschaftsweise zu erleichtern, hat sich das bayerische Unternehmen auf die Schlachtung und Verarbeitung von Bio-Fleisch in Biokreis-Qualität spezialisiert. Der enge Kontakt zu den Bio-Landwirten ist entscheidend.



Biometzgerei Juffinger

Das Bekenntnis zu einem nachhaltigen Umgang mit Ressourcen wurde Anton Juffinger junior mit in die Wiege gelegt. Er wuchs auf 1.000 m Seehöhe inmitten unberührter Natur auf. Sein Vater produzierte selbst am Hof alles, was man zum Leben brauchte. Früher als „Bio-Spinner“ belächelt, ist Juffinger den Familienwerten treu geblieben. Ganz unter dem Motto „Alles aus einer Hand“ erfolgen Schlachtung, Verarbeitung und Verpackung im selben Haus.



Wheaty

Kein Fleisch zu essen, bedeutet nicht gleich, auf seinen Geschmack zu verzichten. Der vegane „Vesttagsbraten“ von Wheaty erfüllt mit seiner faserigen Struktur, der leicht rötlichen Farbe, dem saftigen Biss und der leckeren Rauchnote alle Erwartungen an ein besonders zartes Bratenstück. Firmengründer Klaus Gaiser hat die Seitan-Herstellung in den 1970er Jahren bei Studienaufenthalten in Ostasien kennengelernt. Sein Bio-Weizeneiweiß, der Hauptrohstoff für Seitan, stammt ausschließlich aus Europa.



L'herbivore

Eric und Jonny, Gründer von L'herbivore, eröffneten 2016 ihre eigene Seitanmanufaktur in Berlin und produzieren dort von Hand Seitan-spezialitäten nach eigenen Rezepten. Die besondere Mischung aus klassischem Seitan und Lupinen ermöglicht es, den Produkten unterschiedliche Texturen zu verleihen. Bei der Herstellung wird zudem bewusst auf Geschmacksverstärker und andere Zusatzstoffe verzichtet. Eine besondere Spezialität ist der Festtagsseitan: gefüllt mit Äpfeln und Nüssen und weihnachtlich gewürzt.



ÖMA

Die Ökologische Molkereien Allgäu (ÖMA) sind Hersteller und Händler ökologisch erzeugter Käsespezialitäten. Was Käse angeht, ist das Unternehmen seit über 20 Jahren Qualitätsanbieter und Marktführer im ökologischen Fachhandel. Das Allgäuer Bio-Käsefondue ist eine exklusive ÖMA-Geschmackskomposition, die aus drei hochwertigen, grob geraspelten Käsesorten besteht und Käsekenner bei Fondue-Abenden dahinschmelzen lässt.



JETZT VORBESTELLEN FÜR DAS PERFEKTE WEIHNACHTSESSEN

Schnell & einfach
vorbestellen bis 16.12.2020:

Bio-Weihnachts-Spezialitäten

Mit Bestellschein zum
Heraustrennen



biomarkt.de

Geschmorte Gänsekeule

mit Johannisbeersosse, Polenta und Apfel-Wirsinggemüse

Das vollständige Rezept mit Beilagen finden Sie auf unserer Homepage unter: www.biomarkt.de/Geschmorte_Gaensekeule



ZUTATEN (für 4 Personen)

Für die Gänsekeulen:

- 4 Gänsekeulen
- 2 Äpfel
- 2 l Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1/2 Bund Thymian
- 4 Zwiebeln, weiß
- 1 Packung Suppengemüse
- 1 Glas Johannisbeergelee
- 30 g Speisestärke
- Salz, Pfeffer

Für die Polenta:

- 250 g Polenta
- 1 l Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- 50 g Parmesan, gerieben

Für das Apfel-Wirsinggemüse:

- 1 Wirsing
- 2 Äpfel, sauer
- 15 Datteln, getrocknet und entkernt
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 30 g Butter
- etwas Gemüsebrühe
- etwas frischen Thymian
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Gänsekeulen:

Die Keulen abwaschen und trocken tupfen. Überschüssiges Fett wegschneiden. Mit Salz sowie Pfeffer würzen und in einem Bräter von allen Seiten goldbraun anbraten. Das Suppengemüse und die Äpfel waschen, schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und in grobe Stücke schneiden. Bei mittlerer Hitze alles leicht anrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, dann Lorbeerblätter und Thymian zugeben. Die Gänsekeulen so hineinlegen, dass nur noch die Haut herauschaut. Bei 160 °C für 2,5 bis 3 Stunden im Ofen garen. Danach die Keulen herausnehmen. Den Fond passieren, Fett abschöpfen und etwas einkochen. Mit Salz, Pfeffer und dem Johannisbeergelee abschmecken. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und nach und nach in den kochenden Fond geben, bis die Soße angegedickt ist. Die Gänsekeulen im Ofen bei 80 °C warmhalten.

Während die Keulen im Ofen sind:

Polenta:

Die Gemüsebrühe aufkochen und die Polenta unter Rühren zugeben. Für etwa 10 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen, bis die Polenta cremig ist. Butter und Parmesan zugeben und alles vermengen. Entweder ein Backblech oder eine Auflaufform mit Backpapier auslegen und die Polenta darauf auskühlen lassen, sodass man sie schneiden kann. Vor dem Anrichten werden die Stückchen im Ofen nochmals erwärmt.

Apfel-Wirsinggemüse:

Den Wirsing halbieren und ohne Strunk in etwa 3 mal 3 cm große Stücke schneiden. In kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Die Äpfel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Dann die Datteln in kleine Stücke schneiden, den Knoblauch fein hacken, die Zwiebel schälen und fein würfeln. In der Butter die Zwiebel und den Knoblauch glasig dünsten. Jetzt die Äpfel, den Wirsing und die Datteln zugeben. Alles mit Gemüsebrühe aufgießen und kurz einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken.

Anrichten:

Das Gemüse auf dem Teller arrangieren, die Gänsekeule darauflegen und die Polenta-Stückchen daneben verteilen. Etwas Soße dazu geben und nach Wunsch garnieren.



Familie Stauß

Seit über 30 Jahren sind wir, die Familie Stauß, in der Gänsehaltung tätig. Getreu nach dem Motto „Artgerecht, weil's besser schmeckt“ ist unser Ziel die kontinuierliche Optimierung der Tierhaltung und Verarbeitung. Das Wohl der Tiere ist unsere oberste Priorität. Daher beraten und begleiten wir unsere Partnerlandwirte während der gesamten Haltungsdauer. Darüber hinaus überwachen wir persönlich die gesamte Schlachtung und Verarbeitung. Dadurch können wir unseren Kunden größtmögliche Qualität und Sicherheit bieten.



UNSERE LIEFERANTEN

Freiland Puten

Wussten Sie, dass die natürlichen Lebensräume der Pute Waldränder und Steppen sind? Dr. Martin Bohn hatte vor 20 Jahren die Vision, den Tieren ihr ursprüngliches Umfeld weitestgehend wiederzugeben und gründete „Freiland Puten“ im bayerischen Fahrenzhausen. In einem Pilotprojekt lebt ein Teil der Kelly Bronze®-Puten in Wald- und Weidehaltung. Dort finden die Puten im Sommer Schatten und können ganzjährig fast komplett im Freien leben. Unmittelbar in der Nähe leben in einem 1.200 qm großen Stall 2.300 Hennen mit Freiland-Zugang.



Hof Kunath

Bei Dieter und Sebastian Kunath muss man die Gänse, Enten und Puten zuerst suchen – sie leben ganz im Freien auf zehn Weiden. Eine gute Nachricht für den Fuchs? Fehlanzeige – die Tiere werden von Pyrenäenberghunden überwacht. Da sie, wie auch das Geflügel, menschliche Zuwendung und Futter brauchen, fahren die Kunaths zweimal täglich zu ihren Weiden. Ein großer Aufwand für einen kleinen Nebenerwerbsbetrieb, aber für Vater und Sohn steht die artgerechte Haltung an erster Stelle. Die kompromisslose Einstellung überzeugt.



Klaus Bonsack

Auf einer ca. sieben ha großen Wiese dürfen die Gänse von Klaus Bonsack vom Frühjahr bis in den Dezember hinein den Auslauf genießen, nur zur Nachtruhe werden die Tiere in den Stall gebracht. Den lieben langen Tag watscheln die Gänse in Gruppen umher und fressen alles, was sie auf der großen Weide-Wiese finden. Auch die Lebenslänge macht einen Qualitätsunterschied beim Fleisch aus. Sie leben fast doppelt so lang wie konventionelle Mastgänse.



Familie Bodin

Wenn der diesjährige Weihnachtsbraten etwas ausgefallener sein darf, dann spricht alles für ein schwarzes Bio-Hähnchen aus der Aufzucht der Familie Bodin in Frankreich. Schließlich zählen auch namhafte Köche wie Alain Ducasse zu Bodins Stammkunden. Die Hähnchen leben nicht nur das ganze Jahr über im Freien. Während der letzten zwei Wochen ihres Lebens wird ihr Futter außerdem mit Milch und Leinsamen ergänzt, was ihr Fleisch besonders zart und saftig werden lässt.



Art-Nr.	Artikelbezeichnung	Anbauverband	Land	Lieferant	Gewicht	Preis	Bestellmenge
Gans							
159006	Gans mit Hals und Innereien		D	Bioganshof Sebastian Kunath	ca. 5 kg	26,90 €/kg	
145506	Gans mit Hals und Innereien		D	Stauß	ca. 4,5 kg	26,90 €/kg	
145001	Gänsebrust		D	Stauß	ca. 400 g	49,90 €/kg	
145012	Gänsekeule		D	Stauß	ca. 400 g	49,90 €/kg	
155395	Gänsebrust		D	Klaus Bonsack	ca. 450 g	49,90 €/kg	
155406	Gänsekeule		D	Klaus Bonsack	ca. 550 g	49,90 €/kg	
Ente							
157836	Ente mit Hals und Innereien, bratfertig		D	von der Assen	ca. 2,4 kg	19,90 €/kg	
157847	Entenbrust mit Haut, ohne Knochen		D	von der Assen	ca. 300 g	42,90 €/kg	
157858	Entenkeulen ohne Rückenstück		D	von der Assen	ca. 300 g	26,90 €/kg	
157825	Entenkeule mit Rosmarin, Sous-vide vorgegart		AT	von der Assen	430 g	9,90 €/Pg	
157792	Entenbrust mit Orangen, Sous-vide vorgegart		AT	von der Assen	250 g	9,90 €/Pg	
Durch die schonende Vorgarung im Sous-vide-Verfahren und die perfekte Würzung sind die Keulen und Filets innerhalb kurzer Zeit gennussfertig. Auch als Grillvarianten sind die Filets und Keulen bestens geeignet.							
159017	Peking Ente mit Hals und Innereien		D	Bioganshof Sebastian Kunath	ca. 3 kg	25,90 €/kg	
144022	Barbarie Enterich mit Innereien		F	Bodin La Volaille	ca. 3,3 kg	16,90 €/kg	
144077	Barbarie Entenbrustfilet		F	Bodin La Volaille	ca. 450 g	35,90 €/kg	
144088	Barbarie Enterichkeule		F	Bodin La Volaille	ca. 330 g	18,90 €/kg	
149679	Peking Ente mit Hals und Innereien		AT	Die Eiermacher	ca. 2,2 kg	15,90 €/kg	
149681	Peking Entenfilet		AT	Die Eiermacher	ca. 250 g	35,90 €/kg	
149692	Peking Entenkeule		AT	Die Eiermacher	ca. 300 g	19,90 €/kg	
Pute							
144628	Putenrollbraten mit Pfeffer und Salz		D	Freilandputen BIO-Geflügel	ca. 800 g	17,90 €/kg	
143649	Waldlandpute mit Hals und Innereien, klein		D	Freilandputen BIO-Geflügel	ca. 4 kg	20,90 €/kg	
144281	Waldlandpute mit Hals und Innereien, mittel		D	Freilandputen BIO-Geflügel	ca. 4,5 kg	20,90 €/kg	
144753	Waldlandpute mit Hals und Innereien, groß		D	Freilandputen BIO-Geflügel	ca. 5 kg	20,90 €/kg	
143651	Bronze Pute mit Hals und Innereien, mittel		D	Freilandputen BIO-Geflügel	ca. 4,5 kg	16,90 €/kg	
157882	Putenbrustkorb, geräuchert		D	Freilandputen BIO-Geflügel	ca. 3 kg	29,90 €/kg	
Perlhuhn							
144303	Perlhuhn ohne Innereien		F	Bodin La Volaille	ca. 1,6 kg	17,90 €/kg	
Hähnchen							
144099	1 Hähnchenfilet und 1 -keule		F	Bodin La Volaille	ca. 500 g	22,90 €/kg	
144189	Schwarzes Hähnchen ohne Innereien		F	Bodin La Volaille	ca. 1,3 kg	14,90 €/kg	
159052	Hähnchenrouladen aus der Oberkeule		D	Freilandputen BIO-Geflügel	ca. 500 g	27,90 €/kg	
143965	Weihnachtshähnchen mit Hals und Innereien		D	Freilandputen BIO-Geflügel	ca. 2,2 kg	12,90 €/kg	
Fisch							
165892	Kaviar Classico vom Stör		ES	Caviar de Rio Frio	60 g	99,00 €/Glas	
165802	Irischer Atlantiklachs ohne Haut, geräuchert, geschnitten		IR	Bio Mare	ca. 450 g	34,90 €/Pg	
165791	Atlantiklachs		IR	Bio Mare	ca. 1 kg	76,90 €/kg	

Land AT: Österreich | D: Deutschland | ES: Spanien
F: Frankreich | IR: Irland

Bei den angegebenen Gewichten handelt es sich teilweise um Circa-Angaben. Bitte beachten Sie, dass es sich um natürlich aufwachsende Tiere handelt, deren tatsächliches Gewicht vom angegebenen abweichen kann. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Nur solange der Vorrat reicht.
denree GmbH, Hofer Straße 11, 95183 Töpen.

Hier Bestellblatt abtrennen und im Markt abgeben.

Passend zum Rezept



Zubereitungszeit: ca. 4 Stunden