



Geflügel

Ideen & Angebote



Rezept-Idee: Gänsekeulen mit Majoran-Kartoffeln

Zutaten: (für 4 Personen)

- 4 Bioland-Gänsekeulen
- 12 kleine Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- Majoran
- 2 Glas Rotwein
- Salz
- 2 Äpfel
- 2 TL Rosinen
- etwas Zucker
- etwas Zimt

Zubereitung:

Die Gänsekeulen waschen, abtrocknen und salzen. Die Zwiebeln würfeln (nicht zu fein) und mit dem gezipften Majoran und dem Wein in den Bräter geben. Die Gänsekeulen dazu geben und im Backofen bei 180 °C ca. 35 Minuten garen. Äpfel waschen und die Kerngehäuse ausstechen. Die Rosinen mit Zucker-Zimt verrühren und die Äpfel damit füllen. Kartoffeln schälen und zusammen mit den Äpfeln zu den Gänsekeulen geben. Nochmals ca. 25 Minuten im Backofen garen. Gänsekeulen, Kartoffeln und Äpfel auf einer Platte anrichten. Den Sud aus dem Bräter durch ein Sieb geben, etwas andicken und als Sauce dazu reichen. Als Salatbeilage passt Feldsalat.

Premium-Qualität: Bioland-Geflügel



Unser Bioland-Geflügel wird in ökologisch wirtschaftenden Familien-Betrieben aufgezogen. Die Küken stammen von ökologischen Bruterei-Betrieben.

In den großzügigen Ställen und Grünausläufen haben die Tiere ausreichend Platz zum fliegen, flattern, Sandbaden und rennen.

Es werden nur robuste Rassen, mit einem langsamen Wachstum, zur Mast ausgewählt. Unser Bioland-Geflügel wird rund doppelt so alt wie herkömmliches Geflügel. Dadurch hat das

Fleisch ausreichend Zeit zu reifen und nimmt dadurch seinen vollmundigen Geschmack an. Gefüttert wird mit ökologisch erzeugtem Getreide, Erbsen und Bohnen, die überwiegend vom eigenen Hof stammen und in Mühlen gemischt werden, die nur für Bio-Betriebe arbeiten.



Prophylaktischer Medikamenteneinsatz ist auf unseren Betrieben tabu. In Naturheilverfahren und Homöopathie geschulte Mit-

arbeiter leiten das Gesundheitsmanagement auf unseren Betrieben.

Mit der ökologischen Aufzucht und unserem durchgängigen Qualitätssicherungssystem garantieren wir eine optimale Fleischqualität und einen festlichen Genuss.



Wollen Sie sich selbst auf einem unserer Betriebe überzeugen, rufen Sie uns an.
Hot-Line: 02385 9354 20

TIPP-TELEGRAMM: Transportzeit kurz halten +++++ Auf Kühlkette achten, Frischgeflügel 0°C bis 4°C, Frostware -18°C +++++ Bei längerer Lagerung (> 2 Tage): einfrieren +++++ ggf. langsam innerhalb von 2-3 Tagen im Kühlschrank auftauen +++++ Geflügel nicht mit dem Tauwasser in Berührung kommen lassen +++++ vakuumiertes Geflügel hat einen spezifischen Vakuumgeruch, dieser verschwindet nach dem Abwaschen unter kaltem (Salz-)Wasser ++++ abtropfen, trockentupfen +++++ vor dem Garen, abstehende Teile so eng wie möglich am Körper befestigen (dressieren) +++++ Geflügel gut durchgaren +++++ tranchieren ++++ www.bioland.de

Wir empfehlen:

Qualitätsfleisch.
Im Angebot.

Qualitätsfleisch.
Im Angebot.

Qualitätsfleisch.
Im Angebot.

Qualitätsfleisch.
Im Angebot.

Qualitätsfleisch.
Im Angebot.