

# Frisches Weihnachtsgeflügel

Jetzt vorbestellen



## Frisches Bio-Geflügel

Fütterung mit hochwertigstem, kontrolliert ökologischem Getreide.

Vom Naturland-Betrieb Jürgen Heinzler aus Pfullendorf

### Frische Bio-Gans

mit Hals, mit Innereien  
ca. 4,0 – 5,0 kg

19,90/kg

Menge

Vom Naturland-Betrieb Bruno Unger aus Hohentengen

### Frische Bio-Ente klein

mit Hals, mit Innereien  
ca. 1,5 – 2,3 kg

17,90/kg

Menge

### Frische Bio-Ente groß

mit Hals, mit Innereien  
ca. 2,5 – 3,5 kg

17,90/kg

Menge

Vom Naturland-Betrieb Fam. Wirth aus Altusried

### Frische Bio-Baby-Pute

ohne Innereien  
ca. 4 – 5 kg

17,90/kg

Menge



## Prima Ente und Prima Gans

Vom Geflügelhof Lugeder

### Frische Bayerische Bauernente klein

ganz ohne Kopf, mit Hals und Innereien,  
ca. 2,5 kg

9,90/kg

Menge

### Frische Bayerische Landente groß

mit Hals und Innereien, groß,  
ca. 3,5 kg schwer

9,90/kg

Menge

### Frische Bayerische Entenbrustfilets

2-Stück-Packung  
ca. 600 g

29,90/kg

Menge

### Frische Bayerische Entenbrustfilets

1-Stück-Packung  
ca. 400 g

29,90/kg

Menge

### Frische Bayerische Entenschenkel

2-Stück-Packung  
ca. 500 g

14,90/kg

Menge

### Frische Bayerische Bauerngans

mit Hals und Innereien  
ca. 4,5 kg

17,90/kg

Menge

### Frische Bayerische Gänschenkel

2-Stück-Packung  
ca. 900 g

34,90/kg

Menge

### Frische Bayerische Gänsebrust

1-Stück-Packung, mit Knochen  
ca. 800 g

34,90/kg

Menge



## Italienisches Geflügel aus Bodenhaltung

### Frische Pute

ohne Innereien  
ca. 4,0 – 4,5 kg

11,90/kg

Menge

### Frische Baby-Pute

ohne Innereien  
ca. 2,5 – 3,2 kg

11,90/kg

Menge

### Frisches Perlhuhn

ohne Innereien  
ca. 1 kg

11,90/kg

Menge

### Frische Wachteln

4-Stück-Packung  
ca. 600 – 650 g

13,90/kg

Menge

## Lamm, Hirsch

### Frische Lammkeule

ohne Haxe, aus Neuseeland,  
mit Bein, vakuumiert  
ca. 1,6 kg

19,90/kg

Menge

### Hirschbraten

aus West-/Osteuropa  
aus der Keule  
ca. 500 – 600 g

25,90/kg

Menge

### Hirschmedaillons

aus West-/Osteuropa  
aus der Keule  
ca. 300 g

29,90/kg

Menge

## Fisch

(nur in Filialen mit Frischfischbedienungstheke)

### Frischer Karpfen

ca. 1,5 – 2,5 kg

Menge

### Lachsfilet

ca. 180 g

Menge

Bitte Adresse vollständig eintragen:

Name

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail (optional)

Die von Ihnen angegebenen personenbezogenen Daten werden ausschließlich gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a und b von der Feneberg Lebensmittel GmbH zweckgebunden zur Bearbeitung Ihrer Bestellung, zum Versand des Formulars und ggf. zum Versand des Newsletters verarbeitet und nicht an Dritte weitergegeben. Sobald der Zweck verfällt, werden Ihre personenbezogenen Daten gelöscht. Sie haben das Recht auf Widerruf der Einwilligung, Beschwerde bei der Aufsichtsbehörde, Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung und Datenübertragbarkeit.

Ich möchte das Formular zukünftig im Vorfeld per

Post  E-Mail erhalten

Ich möchte den Feneberg-Newsletter abonnieren

Datum

Unterschrift

Ab Mittwoch, 22.12.2021  
liegt das Bestellte für Sie bereit.

Quittung

Name

Marktstempel

Datum

Unterschrift



Letzte Bestellmöglichkeit  
Donnerstag, 09.12.2021

Das Gewicht kann bei allen Artikeln nach oben oder unten variieren!

# Für ein gelungenes Weihnachtsfest!

## Festlicher Gänsebraten

Zutaten für 8 Portionen

- 1 küchenfertige Gans (mit Innereien, etwa 4 kg)
- 50 g Butter

Für die Füllung:

- 400 g Weißbrot
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 80 g durchwachsener Speck (roh, geräuchert)
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 EL Thymianblättchen (fein geschnitten)
- 2 EL Petersilie (fein geschnitten)
- Salz, Pfeffer
- 4 VonHier Eier (Größe M)

Für die Sauce:

- 2 kleine Zwiebeln
- 2 kleine Karotten
- 2 Stangen Sellerie
- 250 ml Rotwein
- 750 ml Geflügelfond
- 1 TL Speisestärke

Für das Gemüse:

- 300 g kleine Schalotten
- 300 g Champignons
- 2 EL Pflanzenöl

Zubereitung:

1. Brot in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen, fein hacken. Speck klein würfeln. Leber der Gans waschen, trocken tupfen, klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin knusprig braten. Zwiebel und Leber zufügen, kurz braten. Kräuter untermischen, salzen, pfeffern. Mischung zum Brot geben, alles vermengen, zugedeckt 15 Min. ziehen lassen. Eier darunter ziehen.
2. Flügelenden abtrennen, sichtbares Fett mit den Fingern entfernen. Gans innen und außen waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern. Hals, Magen und Herz waschen, beiseite legen. Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze (Umluft 180° C) vorheizen. Gans mit Brotmischung füllen, zunähen oder mit Spießchen zustecken. Gans mit Küchengarn binden, in Bräter legen. Gemüse für Sauce schälen bzw. putzen, grob zerkleinern, zur Gans geben, diese mit zerlassener Butter bestreichen. 2,5 - 3 Std. braten.
3. Nach ca. 30 Min. Rotwein angießen, Temperatur auf 180° C Ober-/Unterhitze (Umluft 160° C) reduzieren. Nach 30 Min. Fond angießen. Gans immer wieder mit Fond beschöpfen. Nach 1 Std. Hals, Magen und Herz um die Gans verteilen.
4. Schalotten schälen. Champignons putzen, halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten bei mittlerer Hitze 10 Min. braten. Champignons zugeben, kurz braten, salzen, pfeffern, beiseite stellen. Bratfond passieren, entfetten, evtl. mit Fond auffüllen. Stärke in kaltem Wasser anrühren, Sauce damit binden. Nochmals abschmecken. Gemüse zur Sauce geben.
5. Gans tranchieren. Füllung heraus nehmen, in Scheiben schneiden. Alles auf einer Platte anrichten. Sauce separat reichen.

Zubereitungszeit: 45 Min.  
Fertig in: 3 Std. 45 Min.

## Geschmorte Entenkeulen

und Gemüseallerlei in Rotweinsauce

Zutaten: Für 4 Personen

- 4 Entenkeulen (je etwa 350 g)
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
- 300 g kleine Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 300 g Egerlinge
- 100 g magerer Räucherspeck
- 1 EL VonHier Butterschmalz
- 2 Zweige Rosmarin (ersatzweise getrockneter Rosmarin)
- 1 TL Geflügelfond
- 300 ml Geflügelfond
- 400 ml trockener Rotwein

Zubereitung:

1. Die Entenkeulen waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer rundum einreiben. Schalotten und Knoblauch schälen, große Schalotten halbieren. Möhren schälen und in 5-6 cm lange und 1 cm dicke Stifte schneiden. Egerlinge trocken abreiben, Stielenden abschneiden und die Pilze je nach Größe ganz lassen oder halbieren. Den Speck ohne Schwarte klein würfeln.
2. In einem Schmortopf Butterschmalz erhitzen. Die Entenkeulen hineingeben und bei mittlerer Hitze von allen Seiten anbraten, bis sie leicht bräunen. Herausheben und das Fett bis auf einen kleinen Rest abgießen. Schalotten und Speck im Bratfett anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Pilze im Fett anbraten, dann ebenfalls herausnehmen und beiseite stellen.
3. Die Entenkeulen wieder in den Schmortopf geben, Knoblauch durch die Presse dazudrücken, Möhren und Rosmarin dazugeben und alles mit Geflügelfond und Rotwein ablöschen. Die Keulen zugedeckt etwa 1 Stunde bei schwacher Hitze schmoren lassen.
4. Anschließend Schalotten und Speck zu den Keulen geben und alles 15 Minuten weiterschmoren. Dann die Egerlinge dazugeben und alles nochmals 15 Minuten schmoren lassen. Den Backofen auf 250° C (Umluft!) vorheizen.
5. Die Entenkeulen aus dem Topf heben und mit der Hautseite nach oben in eine hitzebeständige Form legen. Im Ofen (Mitte) in etwa 15 Minuten knusprig braten. Inzwischen die Sauce durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben und nach Belieben entfetten.
6. Dann die Sauce bei starker Hitze etwa 10 Minuten einkochen lassen, Rosmarin entfernen. Pilze, Möhren, Speck und Schalotten wieder dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sauce zu den Entenkeulen servieren. Dazu passen geröstete Schupf- oder breite Bandnudeln sehr gut.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.  
Garzeit: 1 Std. 45 Min.



Viele weitere Rezepte finden Sie unter [www.feneberg.de/rezeptwelt](http://www.feneberg.de/rezeptwelt)