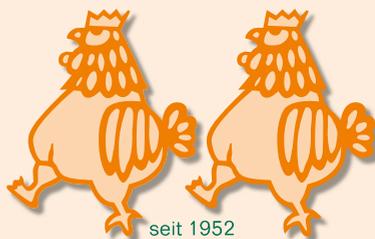




REZEPTE

HÄHNCHEN
PUTE | ENTE
GANS | WILD



seit 1952
Geflügel Schönacher

Ingolstädter Frischgeflügel

GEFLÜGEL SCHÖNACHER

INHALT



Haben Sie keine Zeit oder Lust zu kochen, kommen Sie bei uns vorbei und holen sich eines unserer leckeren, warmen Mittagsgerichte.

Für kleine und große Feierlichkeiten steht Ihnen unser Partyservice zur Verfügung!

INFORMATIVES

4

HÄHNCHEN

| | |
|---|---|
| Knoblauch Hähnchen | 7 |
| Gefülltes Huhn mit Reis & Hähnchenleber | 7 |
| Hähnchenbrust mit Parmesan & Schinken | 8 |
| Hähnchen mit Tomaten & Paprika | 9 |
| Hähnchenbrust mit Kirschtomaten & Spargel | 9 |



PUTE

| | |
|--------------------------------------|----|
| Gefüllter Puter | 11 |
| Italienische Pute | 12 |
| Gerollter Putenbraten | 12 |
| Puten Schaschliktopf | 13 |
| Putenbrust gefüllt mit Spinat & Feta | 13 |



ENTE

| | |
|--|----|
| Wirsingintopf mit Entenkeulen | 15 |
| Gefüllte Ente mit Knödelmasse & Semmelknödel | 16 |
| Ente l'orange | 17 |
| Entenbrust geschneuzelt | 17 |
| Saure Entenbrust | 18 |
| Entenkeule auf Sauerkraut | 19 |
| Ente deftig gefüllt | 19 |



GANS

| | |
|---------------------------------------|----|
| Gänsekeulen mit Polenta | 21 |
| Gans gefüllt mit Knödelteig | 22 |
| Paprikagänsebrust mit Kartoffelgratin | 22 |
| Schmorpfanne mit Gans | 23 |
| Füllung für Gans, Ente, Pute | 23 |



WILD

| | |
|--------------------------------------|----|
| Hirschgulasch | 25 |
| Rehbraten | 25 |
| Rehkeule | 26 |
| Rehrücken mit Rotweinsauce | 26 |
| Wildschweinbraten | 27 |
| Wildschweinfilet in Pfefferrahmsauce | 27 |



EIER

| | |
|-----------------------------|----|
| Senf Eier | 29 |
| Eiersalat mit Apfel & Curry | 29 |



ÜBER UNS

30

GEFLÜGEL SCHÖNACHER
wünscht Ihnen guten Appetit!

Impressum
Geflügel Schönacher
Oberfeldstraße 2
Ingolstadt Haunwöhr
Telefon 0841- 71 431
www.gefluegel-schoenacher.de

Grafik
GRAPHIC
Petra Haunschild
Am Pulverl 75
85051 Ingolstadt
Telefon 0841- 88 55 144
www.graphic-ph.de

INFORMATIVES



Einkauf

Das strenge Auge des Gesetzes teilt Hähnchen je nach äußerem Zustand in Handelsklassen A und B ein.

Unter Handelsklasse A versteht man: beste Qualität, vollfleischige Tiere, die einwandfrei gerupft sind, ohne Verfärbungen und Verletzungen der Haut. Ein ganz leichter Fettansatz auf Brust und Rücken ist erlaubt.

Das deutsche Markenhähnchen unterliegt strengen gesetzlichen Bestimmungen für Aufzucht und Verarbeitung.

Das fängt mit dem Futtermittelgesetz an und endet mit einer Hygiene-Verordnung nach strengen Richtlinien zur Verarbeitung. Die Warenpflege unterliegt dergleichen strengen Prüfung. Wenn das Hähnchen dann allen Qualitätsansprüchen gerecht ist, wird es obendrein noch von einem neutralen Sachverständigen kontrolliert.

Hähnchen oder Poularde?

Der Unterschied der verschiedenen Bezeichnungen liegt im Gewicht. Ein Hähnchen wiegt bratfertig bis zu 1150 gr., Hähnchen mit höherem Gewicht heißen Poularde.

Ein Suppenhuhn wird nach der Legeperiode geschlachtet, im Alter von 12-15 Monaten. Gewicht etwa 1,5 kg. Alle Gewichtsklassen erhalten Sie natürlich immer bratfertig. D. h. genießbare Teile wie Leber, Herz und Magen werden extra verpackt und beigelegt.

Heutzutage sind Teile des Hähnchens sehr beliebt, Hähnchenbrust, -schenkel, -schnittel, usw. Hähnchenteile lassen sich ganz besonders schnell zu bereiten, also nicht nur ein Gericht für Feinschmecker, sondern auch für Eilige.

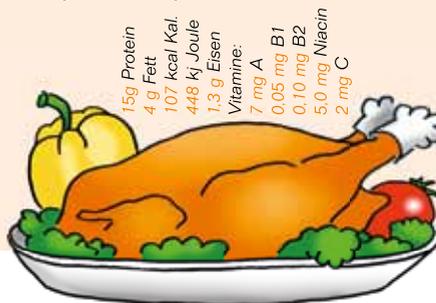
Heute mögen wir es leicht und lecker

Nach fetten, derben Essen kräht heute kein Hahn mehr. Gesunde, vitaminreiche und vernünftige Ernährung liegt im Trend. Ernährungswissenschaftler empfehlen leichte, gehaltvolle, vollwertige und gut bekömmliche Nahrung. Also eigentlich alles, was Geflügel zu bieten hat.

Eiweiß, Vitamine und Mineralstoffe

Geflügelfleisch enthält viel hochwertiges Eiweiß, keine Kohlehydrate, wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Der Energiegehalt ist stark abhängig vom Fettgehalt. Hähnchen und Pute sind ausgesprochen fettarm, Ente und Gans zählen zum Fettgeflügel.

100g zartes, mageres Hähnchenfleisch enthalten:



Auftauen

Tiefgefrorenes Geflügel am Abend vorher aus der Verpackung nehmen. Bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank auftauen. Wer es eilig hat: Geflügel mit der Verpackung ins warme Wasser legen. Aufgetautes Geflügel muss sofort verwendet werden.

Dressieren

Damit abstehende Geflügelteile beim Braten

nicht austrocknen verschränken Sie Flügelenden unter dem Rücken, pressen Schenkel an den Rumpf und binden alles zusammen.

Würzen

Ganze Tiere vor dem Braten innen und außen kräftig würzen, jedoch immer nur innen salzen, weil sonst die Haut hart werden kann.

Marinieren

Trockene Marinade: Geflügel mit zerdrückten bzw. zerriebenen Kräutern, Gewürzen und Öl einreiben und ein paar Stunden ziehen lassen. Kräuter: Petersilie, Thymian, Majoran, Lorbeerblätter, Liebstöckel, Rosmarin, Basilikum, Knoblauch.

Gewürze: Wacholderbeeren, Muskat, Zimt, Kümmel, Paprikapulver, Cayennepfeffer, Pfefferkörner, Safran, Nelken, Piment.

Nasse Marinade: Geflügel in Wein, Essig, Zitronensaft, Joghurt, Sojasauce, Sherry etc. einlegen und ein paar Stunden ziehen lassen.

Bräunen

Damit die Haut des Geflügels knusprig wird, den Braten immer wieder mit einer Salz-Fett Mischung bestreichen. Oder kurz vor Ende der Bratzeit mit Bier oder einer Honig-Saft-Pfeffer Mischung übergießen.

Garprobe

Geflügel ist gar, wenn beim Einstechen mit einer Nadel der austretende Saft nicht mehr rosa ist.

Ruhen

Den fertigen Braten vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Saft im Fleisch verteilen kann. Im ausgeschalteten Ofen warmhalten.

Grillen

Vor dem Grillen sollte das Geflügel mariniert sein,

damit es saftig bleibt und ein gutes Aroma entfaltet.

1. Geflügel unter mäßiger Hitze grillen.
2. Das Fleisch sollte einen Mindestabstand von 10 cm von der Hitzequelle haben.
3. Damit das Geflügel nicht austrocknet, so oft wie möglich mit Fett oder Marinade bestreichen. Kräuter beim Grillen:

Rosmarin, Lorbeer, Majoran, Thymian.

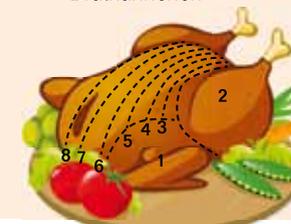
Garzeit: Ganze Tiere brauchen pro Seite ca. 20-25 Min., kleine Stücke und Spieße ca. 10-15 Min.

Tranchieren



Brathähnchen

Ente, Poularde, Brathuhn, kleine Gans, kleine Pute



Große Gans, große Pute/Puter

Ziffern in der Reihenfolge der Arbeitsschritte

Saucen zu Geflügel

Zu in Brühe gegartem Hähnchen können Sie diese Sauce reichen. Zuerst stellen Sie eine Grundsauce her, bestehend aus 25g Butter, 1 gehäufte EL Mehl und 1/2 l Geflügelbrühe. Diese Grundsauce ca. 15 Min. einkochen lassen. Dann kann sie mit Eigelb, Sahne, Sauerampfer, Kräuter- oder Tomatenpüree verfeinert werden.

HÄHNCHEN

REZEPTE



KNOBLAUCH- HÄHNCHEN

Zutaten (2 Personen)

1 Hähnchen
2 EL Olivenöl
30 gr Butter
20 gr Mehl
4 dl Hühnerbrühe
40 Knoblauchzehen
1 Bund Schnittlauch
4 Bund Petersilie
Salz u. Pfeffer

Ein Brathähnchen in mundgerechte Stücke zerteilen, salzen und pfeffern, in Öl und Butter anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.

Das Mehl ins Bratenfett rühren, die Brühe und die geschälten Knoblauchzehen hinzufügen und zum Kochen bringen. Wenn es kocht, die Hähnchenteile dazugeben und zugedeckt 50 Min. köcheln lassen.

Kurz vor dem Servieren die klein gehackten Kräuter dazugeben.

Als Beilage kann man Baguette reichen.

GEFÜLLTES HUHN mit Reis & Hähnchenleber

Zutaten (4 Personen)

2 Hähnchen a ca. 1 kg
200 gr Reis (Langkorn)
3 EL Öl
½ TL Zimt
Pfeffer, Salz
700 ml Hühnerbrühe
70 gr Sultaninen
100 gr Hähnchenleber
2 EL Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
1 Becher Natur-Joghurt
1 Zwiebel



Die Hähnchen waschen und innen mit Salz einreiben. Zwiebel hacken, den Reis waschen. 2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel glasig braten. Den Reis zugeben und unter Rühren braten, bis er glasig wird. Mit Zimt und Pfeffer würzen, Hühnerfond und Sultaninen zugeben und bei schwacher Hitze im offenen Topf ca. 20 Min. ziehen lassen.

Inzwischen das restl. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Leber braten, abkühlen lassen und grob hacken. Mit den Pinienkernen unter den Reis geben. Ofen auf 200° Umluft vorheizen. Die Reismischung in die Hähnchen füllen und die Öffnung mit Zahnstochern schließen.

Die Knoblauchzehen zerdrücken und mit dem Joghurt mischen. Die Hähnchen mit der Hälfte dick bestreichen und auf dem Rost ca. 20 Min. braten. Dann den Ofen auf 180° herunterschalten. Die Hähnchen mit dem restl. Joghurt bestreichen und weitere 70 Min. backen – dabei einmal wenden bis sie schön knusprig sind. Kann man auch im Römertopf machen.



HÄHNCHENBRUST

mit Parmesan & Schinken

Zutaten (2 Personen)

2 Hähnchenbrustfilets ohne Haut
30 gr Parmesan
2 Zweige frischer Thymian
Pfeffer
1 Zitrone
6 Scheiben ital. Schinken
Olivenöl



Ein Stück Frischhaltefolie auf jedes Filet legen und das Fleisch mit einem geeigneten Gegenstand flach klopfen, bis es jeweils etwa 1 cm dick ist.

Die Unterseite der Hähnchenbrüste behutsam mit einem kleinen Messer kreuzweise einschneiden.

Das Hähnchenfleisch mit etwas Pfeffer würzen (Sie brauchen kein Salz, weil der Schinken ziemlich salzig ist).

Den Parmesan reiben.

Die Thymianblättchen abzupfen.

Die Filets nebeneinanderlegen und den Großteil der Thymianblättchen darüber streuen.

Etwas Zitronenschale darüber reiben, dann den Parmesan darüber streuen.
3 Scheiben Schinken auf jede Hähnchen-

brust legen und leicht überlappen lassen. Mit ein wenig Olivenöl beträufeln und mit dem restlichen Thymian bestreuen.
Eine Pfanne bei mittlerer Hitze auf den Herd stellen.

Die Frischhaltefolie entfernen und die Hähnchenbrüste mit der Schinkenseite nach unten in die Pfanne legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. 3 Min. auf jeder Seite braten, dabei nach der Hälfte der Garzeit wenden und die Schinkenseite zuletzt noch weitere 30 Sek. braten, damit sie schön kross wird.

Das Hähnchenfleisch servieren:

Die Hähnchenbrüste im Ganzen oder in dicke Streifen geschnitten auf einer Servierplatte anrichten. Mit ein paar Zitronenspalten zum Ausdrücken und etwas Olivenöl servieren.

Mit Kartoffelpüree und grünem Gemüse oder einem knackigen Salat servieren.

HÄHNCHEN

mit Tomaten & Paprika

Zutaten (4 Personen)

1 Hähnchen
500 gr Fleischtomaten
2 Paprika rot
3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver edelsüß
4 Zehen Knoblauch
250 ml Wein, trockener Weißwein
1 Chillischote getrocknet
1 Zweig Thymian
1 Lorbeerblatt
100 gr Oliven mit Paprika gefüllt

Backofen auf 250° C vorheizen. Tomaten überbrühen, häuten und achteln.

Paprikaschoten putzen und 20 Min. auf dem Rost auf Alufolie bräunen lassen. Wenn die Haut Blasen wirft, herausnehmen und mit einem feuchten Küchentuch belegen. Auskühlen lassen und häuten.

Backofen auf 150° C zurückschalten.

Hähnchen in 8 Portionsteile zerlegen und in einem Bräter in Olivenöl bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Mit Salz u. Pfeffer und Paprika würzen. Knoblauch schälen und darüber pressen.

Mit Weißwein ablöschen, Chillischote, Thymian und Lorbeerblatt sowie Tomaten- und Paprikastücke dazugeben. Zugedeckt ca. 50 Min. in den Backofen stellen. Oliven in Scheiben schneiden und etwa 10 Min. vor dem Ende der Garzeit dazugeben.

HÄHNCHENBRUST

mit Kirschtomaten & Spargel

Zutaten (1 Person)

1 Hähnchenbrust mit Haut
8 weiße oder grüne Spargelstangen
6 Kirschtomaten
2 Rosmarinzwige
1 Prise Meersalz, Pfeffer
1 Spritzer Olivenöl



Bereiten Sie diese Ein-Mann/Frau Gerichte in einer kleinen Backform zu oder, falls Sie keine Form in der passenden Größe haben, in einer kleinen Schale aus Alufolie.

Den Ofen auf 200° C vorheizen.

1 Hähnchenbrust mit Haut in eine Schüssel legen und 8 geputzte grüne Spargelstangen, 6 halbierte Kirschtomaten, die Blätter von 1 Rosmarinzwig sowie 1 ganzen Rosmarinzwig dazugeben. Mit 1 Prise Meersalz, frisch gemahlene schwarzem Pfeffer und 1 Spritzer Olivenöl gut vermischen.

Alles in die Form geben, dabei das Fleisch und den Rosmarinzwig obendrauf legen. Gut würzen. Etwas Weißwein dazu gießen und 25 – 35 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen garen. Mit Balsamico-Essig beträufeln und servieren.

PUTEN

REZEPTE



GEFÜLLTER PUTER

Zutaten (6 Personen)

1 Pute 5 kg
Salz, Pfeffer
Margarine
1 TL abgeriebene Zitronenschale
2 Äpfel
12 Backpflaumen eingeweicht
375 ml Gemüsebrühe
2 EL Mehl
125 ml Sahne
1 EL Sherry fino
1 EL Sojasauce



Die Innereien aus dem Puter nehmen und den Puter waschen und abtrocknen.

1 EL Salz mit ½ TL Pfeffer und der Zitronenschale mischen und den Puter damit innen und außen einreiben.

Die Äpfel entkernen und würfeln und den Puter mit den Apfelstücken und den Pflaumen füllen, dann die Öffnung verschließen. Keulen und Flügel am Rumpf festbinden.

Mit der Brust nach oben auf den Rost im Ofen legen. Die Fettpfanne unter das Grillgitter schieben.

Den Puter mit zerlassener Margarine bestreichen und ca. 2,5 Std. bei 175° C braten, dabei immer mal bestreichen.

Leber und Herz in 1/8 l leicht gesalzenem Wasser 20 Min. kochen, dann abseihen.

Den fertig gebratenen Puter warm stellen. Den Sud von den Innereien mit der Gemüsebrühe mischen und in die Fettpfanne geben.

Die Sauce aufkochen lassen und in einen Topf seihen. Mit dem Mehl binden. Sojasauce, Sahne, Sherry und die fein gehackte Leber dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Puter tranchieren und mit der Füllung anrichten. Die Sauce dazu reichen.



ITALIENISCHE PUTE

Zutaten (2 Personen)

200 gr Putenfleisch gegart, gewürfelt
4 EL Butter
2 EL Mehl
2 Tassen Milch
1 TL Salz
100 gr Paprikaschote gestückelt
100 gr Nudeln (Spaghetti) vorgekocht
100 gr Champignons in Scheiben
2 EL geriebener Käse
2 EL Semmelbrösel

2 Esslöffel Butter in einem Topf schmelzen. Das Mehliterrühren und die Milch langsam und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren zugeben, mit Salz würzen. Geschnittene Paprikastücke, Spaghetti, Putenfleisch und Pilze in eine feuerfeste Form füllen.

Die Soße darüber gießen und zuerst mit Käse, dann mit Semmelbrösel bestreuen. Die restlichen 2 EL Butter als Flöckchen darauf geben.

Im vorgeheizten Ofen bei ca. 180° C etwa 20 Min. überbacken.



GEROLLTER PUTENBRATEN

Zutaten (4 Personen)

1 kg Putenoberkeule ausgelöst
125 gr Mozzarella
5 Scheiben Speck durchwachsen
Salbei-Blätter
2 Zwiebeln
5 Tomaten
500 gr Wirsing
1 EL Haselnüsse in Blättchen
2 EL Butter, 2 EL Mehl
375 ml Hühnerbrühe
3 EL Creme fraiche
Salz, Pfeffer weiß

Die Putenkeule waschen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Den in Scheiben geschnittenen Käse zusammen mit dem Speck auf das Fleisch legen, die gewaschenen Salbeiblätter darauf geben und das Fleisch aufrollen und gut zusammenbinden. Den Braten in der Fettpfanne im Backofen bei 200°C, 90 Min. zusammen mit den geviertelten Zwiebeln schmoren lassen. In dieser Zeit nach und nach Wasser zugießen.

Die Tomaten und den Wirsingkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Nussblättchen in Fett vorsichtig anrösten, dann das Gemüse zugeben, weitere 7 Min. dünsten und würzen.

20 gr Butter zerlassen, darin das Mehl anschwitzen und mit Brühe ablöschen. Den Braten aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit Creme fraiche in die Soße rühren und gut würzen.

Den Braten auf einer vorgewärmten Platte auf dem Gemüse anrichten.

PUTEN-Schaschliktopf

Zutaten (4 Personen)

600 gr Putenbrust gewürfelt
160 gr Bacon gewürfelt
3 Paprikaschoten bunt
1 ½ Zwiebel
1 Zucchini
200 gr frische Champignons
200 gr Tomaten
1 Glas Zigeunersauce
1 Knoblauchzehe
½ TL geschr. Pfeffer
½ TL Currypulver
120 ml Wasser

Zwiebeln würfeln, Knoblauch würfeln oder pressen und mit dem Speck in einem großen Bräter anbraten. Ofen auf 200 °C vorheizen.

Paprika, Zucchini und Champignons in große Stücke schneiden und in den Bräter geben. Putenfleisch, Zigeunersauce, Tomatenstücke, Wasser, Pfeffer und Curry-Pulver in den Bräter geben und alles gut vermischen.

Den geschlossenen Bräter auf der untersten Schiene ca. 45 – 60 Min. in den Ofen geben. Ab und zu umrühren. Dazu gibt's Reis, Pommies oder Baguette.



PUTENBRUST gefüllt mit Spinat & Feta

Zutaten (5 Personen)

1 große Putenbrust
2 große Zwiebel kleingewürfelt
100 gr Spinat blanchiert
100 gr Feta-Käse in Scheiben
100 gr Bacon
2 EL Fett
800 ml Geflügelfond
200 ml Sahne
Saucenbinder
1 Bund Suppengrün kleingewürfelt
Salz, Pfeffer, Zitronensaft
Kräuter nach Geschmack frisch gehackt

Die Putenbrust waschen, trockentupfen und eine Tasche zum Füllen einschneiden. Innen und außen würzen, mit Spinat und Feta füllen und zubinden. Im Bratfett anbraten, herausnehmen. Nun die Zwiebeln und das Suppengrün ins Bratfett geben und kurz rösten. Inzwischen die Putenbrust mit Bacon umwickeln und wieder zurück in den Bräter geben. Mit Fond ablöschen und zugedeckt im Ofen bei 180° C ca. 75 Min. schmoren.

Am Ende die Sauce mit dem Gemüse durchsiehen, die Sauce auffangen, das Suppengrün pürieren und wieder in die Sauce geben.

Die Sahne dazugeben, aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Kräutern abschmecken und mit Saucenbinder nach Belieben andicken. Das Fleisch vorsichtig in schöne Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

Dazu gibt es Reis und Blumenkohl oder Rotkohl und Klöße oder Kartoffelgratin mit frischem Salat.

ENTEN

REZEPTE



WIRSINGEINTOPF mit ENTENKEULEN

Zutaten (4 Personen)

4 Entenkeulen
Salz und Pfeffer
130 gr Zwiebel
1 Liter Fleischbrühe
½ TL Kümmelpulver
80 gr Schinkenspeck gew.
700 gr Wirsing
400 gr Kartoffeln leicht mehlig kochend
1 ½ EL ÖL
1 ½ Äpfel



Die Entenkeulen rundherum salzen und pfeffern. In einem Bräter bei mittlerer Hitze 5 Min. auf der Hautseite goldbraun anbraten. Wenden und weitere 5 Min. braten. Die Zwiebeln pellen, längs halbieren und in ½ cm dicke Scheiben schneiden.

Die Keulen aus dem Bräter nehmen und die Zwiebeln im Entenfett 2 Min. braten. 500 ml Brühe und Kümmel zugeben. Keulen mit der Hautseite nach oben in den Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf der 2. Schiene von unten 1 Std. braten (Umluft nicht empfehlenswert).

Die Keulen gelegentlich mit der Brühe begießen.

Den Wirsing putzen, vierteln und ohne Strunk in fingerdicke Streifen schneiden.

Die Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Den Speck 3 Min. in heißem Öl unter Rühren braten.

Die Kartoffeln zugeben und weitere 2 Min. braten. 1 Liter Brühe zugeben, aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze kochen.

Den Wirsing zugeben und weitere 15 Min. kochen. Die Äpfel waschen, eventuell schälen, entkernen und quer in 1 cm Stücke schneiden. Zum Wirsing geben und weitere 5 Min. Kochen lassen.

Die Keulen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratsud mit den Zwiebeln zum Kohl geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit den Keulen servieren.



GEFÜLLTE ENTE

mit Knödelmasse & Semmelknödeln

Zutaten (4 Personen)

1 Ente 2,5 – 3 kg
10 Brötchen
350 ml Milch lauwarm
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
¼ Tasse Petersilie gehackt
2 EL Butter
3 Eier



Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden, mit 1 TL Salz bestreuen. Mit der Milch übergießen und 15 Min. ziehen lassen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden, mit der Petersilie in der zerlassenen Butter anbraten. Zwiebeln, Petersilie, 1 gestr. TL Pfeffer und Eier mit den eingeweichten Brötchen verkneten.

Die Ente mit lauwarmen Wasser waschen, innen und außen gut abtrocknen. Innen gut mit Pfeffer und Salz würzen und den Knödelteig locker in die Ente füllen, nicht zu voll machen, die Masse geht noch auf. Mit Zahnstochern die Ente zustecken und mit Küchengarn verschließen.

Den Faden lang genug lassen und gleich auch die Beinchen mit festbinden. Den Hals zustecken und die Flügel an den Körper binden. Außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Ente mit der Brust nach unten auf den Rost legen, die Fettpfanne eine Schiene darunter einschieben. In die Fettpfanne eine große Tasse Salzwasser gießen.

Den Ofen auf 140°C einstellen und die Ente 2 Std. braten. Dann umdrehen und weitere 1,5 Std. braten. Die Temperatur auf 160°C erhöhen und fertig braten.

Die Ente muss nicht übergossen werden, sie ist hinterher wunderbar saftig.

Aus dem restlichen Knödelteig, Knödel drehen, wenn die Masse zu feucht ist, noch Paniermehl einarbeiten und die Knödel 10 Min. in Salzwasser ziehen lassen.

Die Ente heraus nehmen, Zahnstocher und Küchengarn entfernen.

Zuerst die Beine abschneiden, dann am Brustbein entlang die Brust herunter schneiden, zuletzt die Flügel abschneiden.

Der Knödelteig ist für die Ente zu viel, deshalb gibt 's da noch extra Knödel dazu, er ist aber gerade richtig, um eine Gans zu füllen.

ENTE

a l'orange

Zutaten (4 Personen)

1 Ente ca 2,5 kg
Salz und Pfeffer
Majoran
2 kleine Orangen
20 gr Butter
1 TL gestr. Zucker
1 EL Speisestärke

Vorbereitete Ente von außen mit Pfeffer und Salz und von innen zusätzlich mit Majoran einreiben. Ente mit der Brust nach unten auf den Bratrost legen. Fettpfanne mit Wasser ausspülen, darunter setzen und in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei mittlerer Hitze ca. 2 Std. braten. Nach etwa 30 Min.

Die Ente umdrehen. Während des Bratens die Ente öfters mit dem Bratfond übergießen, damit die Haut knusprig wird. Herausnehmen, warmstellen. Eine Orange in ½ cm starke Scheiben schneiden, Zucker darüber streuen und in heißer Butter kurz braten.

Orangenscheiben herausnehmen und zu der Ente reichen. Von der zweiten Orange die Schale abreiben, den Saft auspressen und zu dem gelösten Bratfond geben.

Mit Wasser zu 3/8 Liter Flüssigkeit auffüllen und aufkochen. Soße mit wenig Wasser angerührter Speisestärke leicht binden. Mit etwas abgeriebener Orangenschale, Pfeffer und Salz abschmecken.

ENTENBRUST

geschnetzelt

Zutaten (4 Personen)

8 Frühlingszwiebeln
4 Port Entenbrust
1 Chillischote fein geschnitten
2 Zehen Knoblauch gepresst
2 EL Sesam
4 EL Honig
4 EL Essig (Apfelessig)
Salz und Pfeffer
etwas Olivenöl



Die Knollen der Frühlingszwiebel fein, den Zwiebellauch in feine Ringe schneiden.

Von den Entenbrüsten etwas Fett ablösen, dann das Fleisch schnetzeln und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten

Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

In der Fleischpfanne die Zwiebeln anschwitzen. Chillischote, Knoblauch und Sesam zugeben und leicht anrösten. Honig hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen.

Zwiebelgrün und Entenfleisch darunter mischen und noch einmal gut durchschwenken. Mit Salz abschmecken und anrichten.

Dazu passen Schupfnudeln oder Reis.

SAURE ENTENBRUST

Zutaten (4 Personen)

4 Entenbrüste
2 EL Butterschmalz
2 Karotten
2 Petersilienwurzeln
2 Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
2 TL Zucker
250 ml Portwein
Salz, Pfeffer
2 EL Mangochutney

Für die Marinade:
300 ml Essig (Rotweinessig)
400 ml Wasser
6 Wacholderbeeren
6 Körner Pfeffer
4 Körner Piment
2 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
1 Stange Zimt

Alle Zutaten für die Marinade (siehe oben) einmal aufkochen und dann auskühlen lassen.

Die Entenbrust eventuell säubern, kalt abspülen, trocken tupfen und mit der abgekühlten Marinade im verschließbaren Behälter vollständig bedeckt begießen. Die Brust soll etwa 48 Std. darin marinieren.

Den Backofen auf 120°C (Unter- und Oberhitze) vorheizen. Die marinierte Entenbrust aus der Marinade nehmen (diese aufheben, ggf. sieben) trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse putzen und fein würfeln.

Die Entenbrust auf allen Seiten im Butterschmalz auf mittlerer Hitze im Bräter nur anbraten und dann herausnehmen.

Das gewürfelte Gemüse in den Bräter geben, anschwitzen, mit Tomatenmark vermengen und mit Portwein und ca. 100 ml Marinade ablöschen. Anschlie-

ßend salzen, pfeffern und mit Zucker bestreuen. Zugedeckt etwa 80 – 90 Min. schmoren lassen. Das Fleisch herausnehmen, beiseite warm stellen.

Für die Sauce das Gemüse passieren und Mango-Chutney einrühren. Die Sauce abschmecken und mit der Entenbrust servieren.



ENTENKEULE auf Sauerkraut

Zutaten (4 Personen)

4 Entenkeulen
750 gr Kartoffel
750 gr Sauerkraut
2 EL Schmalz von der Ente oder Gans
2 Knoblauch klein geschnitten
2 Wacholderbeeren
1 TL gestr. Pfefferkörner
1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker
250 ml Weißwein, Riesling
Salz und Pfeffer

Die Entenkeulen von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz einreiben und auf ein tiefes Blech des Backofens mit der Hautseite nach oben legen.

Die Kartoffeln schälen und vierteln, dann auf dem Blech um die Entenkeulen verteilen. Kartoffeln mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Blech dann in den 220° C heißen Backofen auf mittlere Schiene für ca. 60 – 70 Min. geben.

Nach ca. 30 Min. die Entenhaut mit einer Gabel anstechen, damit das Fett auslaufen kann und die Haut knusprig wird. Die Kartoffeln zwischendurch immer wieder wenden, damit sie rundum bräunen.

Zubereitung Sauerkraut:
Das Sauerkraut kurz mit kaltem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen, Schmalz mit dem Knoblauch andünsten, das Kraut, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Pfefferkörner zugeben, mit dem Wein ablöschen etwas salzen, zugedeckt ca. 45 Min. leicht köcheln lassen. Das Kraut mit einer Prise Zucker abschmecken auf einer vorgewärmten Platte anrichten, darauf die Entenkeulen legen und die Bratkartoffeln als Beilage servieren.

ENTE deftig gefüllt

Zutaten (4 Personen)

1 Ente ca 3 kg
600 gr Pfifferlinge für die Füllung
2 Zwiebel grob gehackt für die Füllung
1 Brötchen trocken, für die Füllung
5 EL Ketchup für die Füllung
150 ml Wasser für die Füllung
4 EL Wasser um die Ente zu bestreichen
1 TL Salz um die Ente zu bestreichen
2 EL Öl um die Pilze und Zwiebeln anzubraten

Den Ofen auf 220° C vorheizen, die Ente waschen, gut abtrocknen und salzen.

Die Pilze und die gehackten Zwiebel in Öl anbraten, das Brötchen in Würfel schneiden, mit den Pilzen und den Zwiebeln vermengen, nun den Ketchup mit den 150 ml Wasser vermengen und zu der Masse dazu geben.

Das Ganze wird dann in die Ente gefüllt und mit Küchengarn oder Holzstäbchen verschlossen.

Die Ente wird nun ca. 1 ¼ Std. in einem geschlossenen Bräter im Ofen gegart.

Ab und an die Ente anstechen, damit das Fett entweichen kann. Anschließend den Fond abschöpfen, die Ente mit dem Salzwasser bestreichen und nochmals 15 Min. im offenen Bräter garen lassen, bis die Haut knusprig ist.

GÄNSEKEULEN mit Polenta

GANSE REZEPTE



Zutaten (4 Personen)

4 Gänsekeulen
Salz und Pfeffer
2 Zwiebeln geschält u. geviertelt
2 Knoblauchzehen geschält
1 Möhre geschält, in Stücke geschnitten
1 kleiner Sellerie geschält
1 EL Tomatenmark
6 Pfefferkörner
2 Körner Piment
1 Nelke
1 Lorbeerblatt

5 Stängel Thymian
1 Stängel Rosmarin
¼ l Geflügelfond
Rotwein trocken zum Abschmecken
250 gr Polenta instant
10 Blätter Salbei



Die Gänsekeulen abspülen, trocken tupfen, evtl. restliche Kiele herausziehen.

Fleisch rundum mit Salz u. Pfeffer würzen. In einem großen heißen Bräter erst auf der Unterseite anbraten, damit das Fett austritt, dann von der Oberseite.

Das Fett bis auf ca. einen Esslöffel abgießen, zur Seite stellen.

Zwiebeln, Knoblauch, Möhre, Sellerie und Tomatenmark zugeben, andünsten.

Mit 1/8 l Geflügelfond ablöschen, Kräuter und Gewürze zugeben.

Zugedeckt ca. 75 Min. schmoren lassen, hin und wieder wenden. Falls notwendig restlichen Geflügelfond nach und nach zugießen. Backofen auf 200° C vorheizen.

In der Zwischenzeit die Polenta in 650 ml kochendes gesalzenes Wasser einrühren und acht bis zehn Minuten unter Rühren bei schwacher Hitze kochen (siehe auch Packungsanweisung)

Eine flache Auflaufform mit Gänsefett einpinseln. Polentamasse einfüllen, glatt streichen. Mit Gänsefett bestreichen und die durch das Fett gezogenen Salbeiblätter obenauf legen.

Die Auflaufform auf ein Backblech im Ofen auf die zweite Einschubleiste von unten setzen. Die Keulen auf einen Rost direkt über die Polenta schieben, so dass das heruntertropfende Fett auf die Polenta fällt. In ca. 20 Min. knusprig braten.

Bratenfond passieren, evtl. entfetten, mit Salz, Pfeffer und Rotwein abschmecken, zu den Gänsekeulen und der Polenta servieren.



GANS

gefüllt mit Knödelteig

Zutaten (4 Personen)

1 Gans 4 kg
Salz, Majoran, Ingwer
Für die Füllung:
6 Brötchen, altbacken
6 Eier
90 gr Butter
Milch
Petersilie
Salz, Pfeffer
Muskat
Wasser
Mehl zum Binden

Die Gans innen und außen mit Salz, Majoran und Ingwer einreiben. Für die Füllung die Brötchen vom Vortag in Milch einweichen und wieder fest ausdrücken. Die Eier und die mit der Petersilie geschmolzene Butter zusammen verrühren und zu den Brötchen geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und vermengen. Die fertige Füllung in die Gans füllen und diese zunähen. Die so vorbereitete Gans mit der Brust nach unten in eine Fettpfanne legen, mit 4 bis 5 Esslöffel heißem Wasser begießen und in den mittelheißen Backofen (160 – 175°C) stellen. Langsam weich braten (durchschnittlich 2 – 3 Std.), wobei die Gans nach ca. 1 Std. Bratzeit umgedreht werden muss.

Während der ganzen Bratzeit häufig übergießen und das sich ausbratende Fett abschöpfen. Nach beendeter Bratzeit das Fett vollkommen abgießen und den Bratenrückstand mit etwas Wasser aufkochen und mit Mehl binden.

Die Gans tranchieren, die Füllung herausheben und als Beilage servieren.

PAPRIKAGÄNSE- BRUST mit Kartoffelgratin

Zutaten (4 Personen)

1 Gänsebrust groß nicht ausgelöst
2 EL Paprikapulver edelsüß
2 EL Meersalz
400 gr Kartoffeln in Scheiben geschn.
300 ml Creme (Chilli-Käse-Gratincreme)
125 gr Speck gew.
6 EL Öl (Erdnussöl)



Eine Auflaufform mit etwas Erdnussöl ausstreichen. Die küchenfertige Gänsebrust mit der Haut nach oben hineinlegen. Die Brust von allen Seiten gut mit einer Paprika-Salz-Öl-Mischung gut einreiben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C, mittlere Schiene ca. 1 Std. braten.

Die fertige Brust nun vom Knochen lösen und beide Seiten in Tranchen schneiden.

Für den Kartoffelgratin die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Diese dann in einer flachen Auflaufform, die zuvor mit Erdnussöl ausgerieben wurde, gleichmäßig flach verteilen.

Den Speck auslassen und auf den Kartoffelscheiben verteilen. Darauf kommt jetzt schön gleichmäßig gestrichen, die fertige Gratincreme. Das Ganze kommt für ca. 30 Min. in den Backofen, bei ca. 180° C, mittlere Schiene. Wenn die Creme eine schöne hellbraune Farbe angenommen hat, müssten die Kartoffeln eigentlich gar sein, wenn nicht, dann mit Alufolie belegen, damit der Gratin nicht zu dunkel wird.

SCHMOR- PFANNE mit GANS

Zutaten (4 Personen)

1 Gans 4 kg
1 EL ital. Kräuter
1 TL Paprikapulver
1 TL Curry
4 Zehen Knoblauch
¼ Liter Brühe
2 St. Estragon
2 St. Thymian
3 Paprikaschoten grün, rot, gelb
4 Zwiebeln
1 Aubergine
140 ml Wein weiß

Gans abwaschen, trocken tupfen, sichtbares Fett entfernen und mit einer Geflügelschere in sechs Portionsstücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer, ital. Kräutern, Paprika- und Currypulver würzen und in eine Fettpfanne legen. Knoblauchzehen halbieren und je einen Stängel Estragon und Thymian zugeben. Die Hälfte der Brühe angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C eine Stunde garen, dabei öfter mit Bratensaft übergießen. Paprikaschoten halbieren, Zucchini und Aubergine in Stücke schneiden, Zwiebeln achteln. Fettpfanne aus dem Ofen nehmen, ausgetretenes Fett abgießen.

Gemüse um die Gänseteile legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen, restliche Brühe und Wein angießen und alles ca. 30 Min. weiter schmoren.

Nach Wunsch, Schmorfond abgießen und mit etwas in Wasser angerührtem Mehl binden. Schmorpfanne mit den restlichen Kräutern garniert servieren.

FÜLLUNG für GANS, ENTE, PUTE

Zutaten für 1 Füllung

7 Scheiben Toastbrot
250 ml Milch
1 Apfel, geschält und entkernt
12 Backpflaumen soft
½ Zwiebel
2 Eigelb
1 Gänseleber
Salz und Pfeffer
Brühe, Instant
Majoran

Das Toastbrot grob zerpfücken und in der Milch einweichen, die Milch sollte vollständig aufgesogen werden. Falls Flüssigkeit übrig bleibt, diese weg gießen und das Brot etwas ausdrücken.

Den Apfel und die Pflaumen in kleine Stücke schneiden, die Zwiebel fein würfeln. Die Leber ebenfalls fein würfeln und alles zum Toast geben. 2 Eigelb dazu.

Mit Salz, Pfeffer, dem Brühepulver und Majoran würzen und gut miteinander vermengen. Sollte die Masse zu nass sein, einfach Semmelbrösel oder eine weitere Scheibe Toastbrot zufügen.

Die Füllung ist nun fertig und kann in das jeweilige Geflügel gegeben werden.

Je nach Geschmack lässt sich das Rezept leicht abwandeln. Zum Beispiel durch Zugabe von in Stücken geschnittener Orange, Walnüssen oder vorgekochten Maronen.

WILD

REZEPTE



HIRSCH- GULASCH

Zutaten (4 Personen)

750 gr Hirschgulasch
1 Zwiebel
¼ Spitzkohl
4 Knoblauchzehen
1 Bund Suppengemüse
1 ½ EL Butterschmalz
½ l Wasser
250 mg Bratensaft
Salz, Pfeffer
Majoran, Thymian
½ TL Kümmel

Gemüse, Zwiebel, Kohl und Knoblauch putzen und klein schneiden und im Butterschmalz stark anbraten, Fleisch dazu geben und würzen.

Restliche Zutaten dazu geben und bei geschlossenem Topf ca. 60 Min. köcheln lassen, evtl. noch etwas nachwürzen und nach Belieben abbinden.



REHBRATEN

Zutaten (4 Personen)

1 Rehkeule 2 kg
2 l Wasser
1 Zwiebel
2 Karotten
¼ St. Sellerie
2 St. Petersilienwurzeln
5 St. Nelken
2 St. Lorbeerblatt
10 St. Wacholderbeeren
etwas Schale einer halben Zitrone
0,13 l Weinessig
¼ l Rotwein

Beize: 2 l Wasser im Topf, dazu kommen in groben Würfeln ein Zwiebel, 2 Karotten, ¼ Sellerie und 2 Petersilienwurzeln. Als Würze 5 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 10 Wacholderbeeren, die Schale einer halben Zitrone und 1/8 l Weinessig. Eine Stunde langsam kochen. Nach dem Abkühlen kommen in die Beize ¼ l Rotwein und das Fleisch. Es bleibt 3 – 4 Tage in der Beize liegen. Fleisch im Topf in 100 gr Fett auf allen Seiten gut anbraten lassen, dann herausnehmen. In denselben Topf jetzt grobgeschnittene Speckwürfel (geräuchertes Wammerl) geben, dazu (in Würfeln) Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Petersilienwurzeln.

Wurzelwerk glasig werden lassen. Dann kommt das Fleisch wieder in diesen Topf und wird mit einem Liter der Beize gargekocht. Die Soße bindet man mit etwas angerührtem Mehl. Zum Abschmecken benötigt man ein paar Löffel Preiselbeeren, 1/8 l Rotwein, ¼ l saure Sahne und passiert das ganze durch ein feines Sieb.

REHKEULE

Zutaten (4 Personen)

1 kg Rehkeule ohne Knochen
etwas Salz
40 gr Butter
75 gr Speckscheiben
250 ml Wasser
125 ml saure Milch oder Sahne
1 EL Speisestärke
2 EL Wasser zum Anrühren

Die Keule enthäuten, mit Salz einreiben, auf Speckscheiben in die mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen und mit Speckscheiben decken. Die Rehkeule in den Backofen schieben. Sobald der Bratensatz bräunt, etwas heißes Wasser in die Rostbratpfanne geben. 10 Min. vor Beendigung der Bratzeit die Keule mit saurer Sahne oder Milch übergießen.

Wenn der Braten gar ist, aus dem losgekochten Bratensatz, der erforderlichen Wassermenge und der angerührten Stärke auf der Kochflamme oder der Kochplatte die Soße herstellen.

Bratzeit: 1 ½ - 1 ¾ Std.



REHRÜCKEN mit Rotweinsauce

Zutaten (4 Personen)

1 kg Rehrücken
½ l Rotwein
15 St. Wacholderbeeren
20 St. Pfefferkörner
½ TL Thymian
2 St. Gewürznelken
2 St. Lorbeerblätter
2 EL Preiselbeeren
1 St. Zimt, 1 St. Ingwer
2 EL Pflanzenöl, 75 gr geräuch. Speck
50 gr Butter, Salz, Pfeffer
200 gr Sahne, ¼ l Marinade

Rehrücken enthäuten, am Knochen entlang links und rechts etwa ½ cm tief einschneiden. Für die Marinade alle Zutaten mit Pflanzenöl mischen. Rehrücken in einen Tiefkühlbeutel legen, Marinade darüber gießen und den Beutel dicht verschließen.

Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, dabei einmal wenden. Am nächsten Tag Rehrücken abtropfen,

Marinade durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Speck würfeln und in einem Bräter ausbraten. Butter zugeben, schmelzen lassen.

Rehrücken damit begießen, pfeffern und salzen. Im Bräter im Ofen bei 220°C 35 – 40 Min. braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett begießen. Herausnehmen und warm stellen. Von der Marinade die angegebene Menge in einer Pfanne einkochen lassen. Sahne zugeben, zu einer leicht gebundenen Soße einkochen.

Abschmecken.

WILDSCHWEIN- BRATEN

Zutaten (4 Personen)

2 kg Wildschweinerücken oder -keule
½ l Rotwein
1 St. Zitrone, 2 St. Zwiebel (in Ringe)
je 10 St. Pfefferkörner, Pimentkörner
3 St. Nelken, 20 St. Wacholderbeeren
1 Zehe Knoblauch, 1 Lorbeerblatt
½ TL Ingwer gemahlen
12 St. Backpflaumen, 3 St. Karotten
½ St. Petersilienwurzel, 100 gr Sellerie
60 gr Schmalz, 1 St. Zwiebel in Scheiben
1 EL Mehl, 3 EL Hagebuttenmarmelade
je 1 Prise Zimt, Zucker, Salz

Alle Zutaten für die Marinade miteinander vermischen. Das Fleisch in einen irdenen Topf (oder Römertopf) legen und mit der Marinade übergießen.

Das Fleisch muss zwei bis drei Tage in dieser Marinade liegen; der Rücken etwas kürzer, die Keule länger.

In einem Schmortopf Schmalz erhitzen und das abgetropfte, gesalzene Fleisch in dem heißen Fett von allen Seiten bräunen.

Dann eine große, in Scheiben geschnittene Zwiebel und die Pflaumen aus der Marinade dazugeben.

Den Schmortopf zudecken und in die heiße Backröhre schieben.

Während des Bratens wird das Fleisch von Zeit zu Zeit mit einem Löffel Marinade übergossen. Nach ungefähr 2 Std. ist der Braten gar. Dann mit Mehl überstäuben und in der Backröhre mit offenen Schmortopf schön braun braten.

WILDSCHWEIN- FILET in Pfefferrahmsoße

Zutaten für 1 Füllung

500 ml Wildfond
400 ml Rotwein
16 St. Wildschweinfilet
8 Zweige Rosmarin
8 EL Akazienhonig
8 EL Olivenöl
2 EL Essig
2 EL Butter
2 EL Mehl
1 EL schwarze Pfefferkörner
etwas Salz und Pfeffer

Verrühren Sie in einer Schüssel den Rotwein mit dem Honig und geben diese Mischung über das Fleisch. Lassen Sie es ca. 30 Minuten ziehen. Zupfen Sie die Rosmarinblätter ab und hacken sie fein.

Nehmen Sie dann das Fleisch aus der Marinade, tupfen es ab und würzen es mit Salz und Pfeffer. Stecken Sie je zwei Wildschweinfilets auf einen Rosmarinstiel.

Zerdrücken Sie die Pfefferkörner etwas und kochen sie mit dem Wildfond und dem Essig, sowie der Marinade ca. 5 – 6 Min. Geben Sie dann 2/3 des Rosmarin dazu und lassen alles nochmal aufkochen.

Vermischen Sie das Mehl mit der Butter und rühren es nach und nach in die Sauce. Zwischendurch immer wieder aufkochen lassen. Erhitzen sie nun das Öl in einer Pfanne und braten die Filets von jeder Seite 3 Min.

Bestreuen Sie das Fleisch mit dem restlichen Rosmarin und servieren es mit der Sauce.

EIER

REZEPTE



SENF - EIER

Zutaten (4 Personen)

8 Eier hart gekocht
1 Zwiebel fein gewürfelt
1 EL Mehl
1 EL Butter
300 ml Gemüsebrühe
150 ml Milch
150 ml Sahne
2 EL Senf extrascharf
1 EL Zucker
Salz und Pfeffer
Worcestersauce od. Sojasauce

Für die Mehlschwitze die Butter in einem Topf zerlassen (nicht braun werden lassen) darin die Zwiebel glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, vom Feuer nehmen und nun die Gemüsebrühe zugeben und fleißig mit einem Schneebesen rühren. Wenn die Masse sämig ist, wieder aufs Feuer stellen, Temperatur minimieren, mit Milch auffüllen und aufkochen lassen. Dabei immer rühren, damit es nicht anbrennt.

Nun die Sahne zugeben, aufkochen lassen und dann mit den Gewürzen abschmecken, sollte die Soße zu dicklich geraten, mit Milch, Brühe oder Sahne verlängern.

Zum Schluss den Senf nach Geschmack zufügen, nicht mehr kochen lassen, er verliert sonst sein Aroma. Nur noch die Eier zufügen und warm ziehen lassen.

EIERSALAT mit Äpfeln und Curry

Zutaten (4 Personen)

8 Eier gekocht gewürfelt
2 Äpfel gewürfelt
1 Zwiebel sehr fein gewürfelt
2 Gewürzgurken gewürfelt
100 gr Mayonnaise
80 gr Joghurt
2 EL Essig
½ TL Curry
Salz u. Pfeffer

Mayonnaise mit Joghurt, Essig (alternativ Gewürzgurkenflüssigkeit), Curry, Salz und Pfeffer mischen.

Die übrigen Zutaten unterheben.



ÜBER UNS



HISTORIE

Das traditionelle Familienunternehmen ist seit nunmehr 60 Jahren für seine Qualität und Zuverlässigkeit bekannt. Spitzenprodukte aus kontrollierter Erzeugung stehen für die gute Qualität aus dem Hause Schönacher.

Im Jahr 1952 erwarb Herr Alfons Schönacher sen. das Anwesen in der Oberfeldstraße 2 in Ingolstadt – Haunwöhr. Dieses baute er um, in eine Geflügelschlachterei mit Einzelhandel.

1971 übernahm Herr Alfons Schönacher jun. den Betrieb

1978 komplette Modernisierung

1979 EG-Zulassung

1993 Zulassung für Zerlegung

1994 Erweiterung – Anbau von einem Verkaufsraum mit großer Kühltheke für Fleisch- und Wurstwaren, mit dabei eine Imbissecke. Zugleich wurde ein Versandraum neu eingerichtet.

1998 Fr. Edeltraud Schönacher führt nach dem Tode ihres Mannes A. Schönacher jun. den Betrieb zusammen mit ihren Kindern weiter.

2012 60 Jahre Geflügel Schönacher

PRODUKTE

Bei uns erhalten Sie frische Hähnchen ganz und zerlegt in Keulen, Brust, Brust-Filet, Flügel. Ebenso zerlegt das Putenfleisch. Die Artikel erhalten Sie auch gewürzt und mariniert. Enten, saisonal auch Gänse und Wild gehören in die umfangreiche Produktpalette. Außerdem bekommen Sie bei uns noch ein reichhaltiges Angebot an Frischwurst, Schinken, Salami, Streichwurst, Sülzen, Pasteten, Räucherspezialitäten, Fleischpflanzerl, und das alles vom Geflügel.

Beim Wild führen wir verschiedene Arten z.B. Reh, Hirsch und Wildschwein zerlegt in Rücken, Keulen, Schulter und Gulasch.

Auf Wunsch erhalten Sie auch div. Bratenstücke ohne Knochen.



QUALITÄT

Entdecken Sie den Vorzug eines flexiblen, serviceorientierten Dienstleistungsunternehmens. Wir arbeiten und pflegen unser HACCP-System.

Die wesentliche Aufgabe des Unternehmens besteht darin, die Qualität des Geflügelfleisches durch die Produktionsprozesse unter Berücksichtigung auferlegter, strengster Hygienerichtlinien auf höchste Standards zu steigern. Regelmäßige mikrobiologische Kontrollen sowie Fleischproben sorgen für den Hygienestatus der Produkte unseres Unternehmens. Das betriebliche Eigenkontrollsystem unseres Unternehmens soll dies auch in Zukunft sicherstellen.



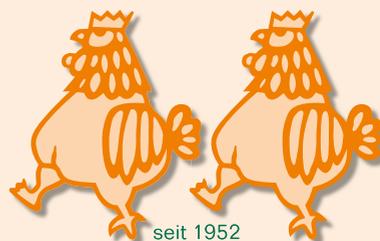
AUFZUCHT

Wir arbeiten mit Landwirten aus der Region zusammen, die für uns Hähnchen, Enten und Gänse aufziehen. Dabei legen wir besonderen Wert auf artgerechte Haltung: Die Tiere werden auf Stroh in Bodenhaltung aufgezogen. Auch auf unserrum, zum Betrieb dazugehörigen Geflügelhof in Manching, ziehen wir Tiere groß und vermarkten sie auch als Lebendgeflügel an Privatleute. Vor der Schlachtung wird jeder Bestand durch einen Tierarzt kontrolliert. (Lebendbeschau)

Geflügel Schönacher
Monika Lehnert



Ingolstädter Frischgeflügel
GEFLÜGEL SCHÖNACHER



seit 1952
Geflügel Schönacher

Ingolstädter Frischgeflügel

GEFLÜGEL SCHÖNACHER

Oberfeldstr. 2 • Ingolstadt Haunwöhr

Telefon 0841 71431

www.gefluegel-schoenacher.de