



Bestellen Sie Ihren Festtagsbraten bis zum 11. Dezember 2020 an der Frischetheke!

Bitte in Blockbuchstaben ausfüllen:

Name: _____

Vorname: _____

Telefon: _____

Ich möchte meine Bestellung am

23. Dezember 2020 (Mittwoch)

24. Dezember 2020 (Donnerstag)

abholen.

Unterschrift: _____

Bestell-Nr.
800.000



Bitte knicken & abreißen

Bestell-Nr.
800.000

**Nicht vergessen!
Festtagsbraten abholen am:**

23. Dezember 2020 (Mittwoch)

24. Dezember 2020 (Donnerstag)

Filialstempel



Festlich genießen.

Vorbestellen für
Weihnachten!



mit
Rezept

Geflügel & Wild

tegut...

gute Lebensmittel



Entenbrust à l'orange

(Abbildung siehe Titel)

Zutaten für ca. 4 Portionen

2 Entenbrustfilets (à ca. 450 g), Salz, Pfeffer (aus der Mühle),
2 Bio-Orangen, ¼ Pck. Thymian, 1 Schalotte, 20 g kalte Butter,
Chiliflocken, Meersalzflocken
Außerdem: Zestenreißer

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Koch-/Bratzeiten ca. 25 Min. **Ruhezeit** ca. 5 Min.

Zubereitung

1. Entenbrustfilets abtupfen, Fettschicht rautenförmig einschneiden – nur so tief, dass das Fleisch unversehrt bleibt, das Fett beim Braten gut austreten kann und die Haut schön kross wird. Fleisch rundum mit Salz, Pfeffer würzen. Auf der Hautseite ca. 12 Min. braten, wenden, 8–10 Min. weiterbraten, dann abgedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen 1 Orange waschen, trocknen, Hälfte der Schale in feinen Zesten abziehen. Saft beider Orangen auspressen. Thymian waschen, trocken schütteln, ⅓ fein hacken.
3. Schalotte abziehen, fein würfeln, im Bratfett glasig dünsten, gehackten Thymian, Orangensaft und Hälfte der Orangenschale zugeben, bei kleiner Hitze ca. 3 Min. einköcheln lassen. Nach und nach Butter einrühren, bis die Sauce leicht eindickt, mit Salz, Pfeffer abschmecken.
4. Entenbrust schräg in Scheiben schneiden, mit Orangensauce anrichten und mit übrigen Orangenzesten, restlichem grob zerpflückten Thymian, je 1 Prise Chili- und Meersalzflocken bestreut servieren.

Schmeckt gut dazu: Reistrio der Marke tegut... vom Feinsten

Tipp: Sauce mit 2–3 El Orangenlikör abschmecken.



Besondere Fleischqualität durch einmalige Haltung im Wald

- die Puten wachsen langsam auf, dadurch erhält das Fleisch eine zarte Marmorierung, die zu einem besonderen leckeren Geschmack führt
- Haltung ganzjährig in freier Natur auf Wald- und Wiesengebieten
- vollkommener Verzicht von Hormonen und Medikamenten

Für Druckfehler keine Haftung.

Frisches Geflügel & Wild

Bitte tragen Sie Ihre Menge in Stück ein.

	Frische deutsche Bio-Freilandgans mit Hals und Innereien, ca. 4–6 kg/Stück	Bio	100 g 2,19
	Frische deutsche Bio-Freilandente mit Hals und Innereien, ca. 2–3,5 kg/Stück	Bio	100 g 1,79
	Frische deutsche Bio-Waldlandpute ohne Hals und Innereien, ca. 4–5 kg/Stück	Bio	100 g 2,49
	Frisches französisches Bio-Perlhuhn ohne Innereien, ca. 1–1,2 kg/Stück	Bio	100 g 1,79
	Frische Thüringer Freilandgans mit Hals und Innereien, ca. 4–6 kg/Stück		100 g 1,69
	Frisches französisches Barbarie Entenbrustfilet ca. 400 g/Stück		100 g 1,99
	Frische französische Barbarie Entenkeule ca. 400 g/Stück		100 g 0,99
	Frische deutsche Ente mit Hals und Innereien, ca. 1,7–2,4 kg/Stück		100 g 0,99
	Frische Hafermastgänsebrust ca. 0,7–1,2 kg/Stück		100 g 1,99
	Frische Hafermastgänsekeule ca. 500 g/Stück		100 g 1,89

Alle Wildartikel können auch portionsweise bestellt werden.

	Hirschrücken ohne Knochen		100 g 3,79
	Frische Rehkeule mit Knochen		100 g 2,49
	Rehrücken mit Knochen		100 g 3,79

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis
zum 11. Dezember 2020 an der
Frischetheke in Ihrem tegut... Markt ab.



Denken Sie bitte auch an Ihre Raclette-Käse-Bestellung!