



Bestellen Sie Ihren frischen Fisch zum Fest 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.
550000

Bitte knicken & abreißen

Bestell-Nr.
550000

Nicht vergessen!
Frischen Fisch abholen am:

23. Dezember 2020 (Mittwoch)

24. Dezember 2020 (Donnerstag)

Filialstempel



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.
550000

Bestell-Nr.
550000

Nicht vergessen!
Festtagsbraten abholen am:

23. Dezember 2020 (Mittwoch)

24. Dezember 2020 (Donnerstag)

Filialstempel



Festlich genießen.

Vorbestellen für
Weihnachten!



mit
Rezept

Geflügel, Wild & Fisch



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

- 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.
- Inzwischen 1 Orange waschen, trocknen, Hälfte der Schale in feinen Zesten abziehen. Saft beider Orangen auspressen. Thymian waschen, trocken schütteln, 1/3 fein hacken.
- 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.
- 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

Waldlandputen
für den besonderen Anlass.



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	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.



Frischer Fisch

Bitte tragen Sie Ihre Menge in Gramm ein.

<input type="text" value="g"/>	Jakobsmuscheln mit Clip Norwegen, handgetaucht Stückgewicht: ca. 150 g	
<input type="text" value="g"/>	Sylter Austern mit Messer Zucht Nordsee 6 Stück im Korb	
<input type="text" value="g"/>	Karpfen mit Kopf aus dem Karpfenland Aischgrund aus Aquakultur, Deutschland Stückgewicht: ca. 1,5–2 kg	
<input type="text" value="g"/>	Thunfischloin aufgetaut, Leinenfang/Hakenfang Stückgewicht: ca. 1–1,2 kg, pro Portion ca. 150–200 g	
<input type="text" value="g"/>	Caipirinha-Lachs aus Aquakultur, Norwegen, geschnitten Gewicht nach Bedarf	
<input type="text" value="g"/>	Antipasti Partyplatte Bestelleinheit 1kg	1 kg 14,90

Wunschbestellung Fisch

(abgestimmt mit dem Personal der Feinkost-Bedienungstheke)

<input type="text" value="g"/>	<input type="text" value=""/>	Bitte tragen Sie Ihren Wunschartikel in Blockbuchstaben ein.
--------------------------------	-------------------------------	--

Die Preise erfragen Sie bitte an der Frischetheke in Ihrem tegut... Markt!

Wir sind bemüht, die von Ihnen angegebenen Mengenangaben einzuhalten. Es ist aber nicht immer ganz einfach, genau die passenden Stücke abzuschneiden oder passende Filetstücke zu finden. Daher bitten wir Sie, eine gewisse Toleranz bei den Gewichtsangaben einzukalkulieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

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

