



Entenbrust mit Orangen

Zutaten:

(für 4 Personen)

- ▣ 2 große Entenbrüste (zusammen 500-600 g)
- ▣ 3 Orangen
- ▣ Salz, Pfeffer
- ▣ Butter

Zubereitung:

Die Entenbrüste sauber parieren (also Häute, Sehnen entfernen). Die Haut kreuzweise mit einem scharfen Messer einritzen - so fließt das Fett besser aus - dann salzen und pfeffern. In einer schweren Pfanne auf der Hautseite in Butter relativ scharf anbraten - mit Butter leicht begießen, dazu einfach das Bratfett mit einem Löffel über die Entenbrust gießen. Die Poren schließen sich so schneller und die Entenbrust bekommt eine tolle Farbe. Nun ab in den 200 Grad heißen Backofen für höchstens 13-15 Minuten. Während der Bratzeit ruhig mit dem Fett belöffeln. Dann aus dem Ofen nehmen, in Alufolie wickeln und 3 Minuten ruhen lassen. In Scheiben schneiden und mit Orangensauce servieren.

Für die Sauce den Fond reduzieren lassen - etwas salzen und die Orangenfilets 3-4 Min darin ziehen lassen. Mit Entenbrustscheiben servieren.

Außer mit Orangensauce schmecken die Entenbrüste mit einem Salat aus Feldsalat u. Champignons sehr lecker. Dazu einfach geputzten Feldsalat mit rohen feingeschnittenen Champignons vermischen - Öl und Essig dazu und zur Entenbrust servieren.

Eventuelle Beilage zur Orangenversion: Kartoffelbrei oder Rösti.

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

SERVICE

Fleischerei & Partyservice
Volker Warnecke

Saseler Chaussee 33
22391 Hamburg

Tel.: +49 (0)40 536 13 36
Mobil:+49 (0)175 2086 221
Fax: +49 (0)40 50 79 74 72

Web: www.party-service-warnecke.de
E-Mail: vw@party-service-warnecke.de

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36
Mobil: +49 (0)175 20 86 221
Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.party-service-warnecke.de
www.fleischerei-warnecke.de
e-mail: vw@party-service-warnecke.de



Ente im Römertopf

Zutaten für 3 - 4 Personen

1 frische Ente (ca. 1,8 Kg)
1 TL Pfeffer,
1-2 TL Salz,
1/2 TL Thymian
2 Knoblauchzehen,
100 g Oliven mit Paprikafüllung,
1/1 Dose geschälte Tomaten,
4 EL. Weinbrand,
1/2 Glas Weißwein,
1 Msp. Oregano,
1 Msp. Rosmarin,
1 Msp. Gemahlener Salbei,
Flüssigkeit
2 TL. Instant-Hühnersuppe
Evtl. 4 EL. Sahne,
frisch gemahlener Pfeffer,
Salz.

Zubereitungszeit

2 1/2 Stunden, davon
15-20 Min. Vorbereitung und
100-130 Min Garzeit.

Hinweis

Die Zubereitung kann auch im geschlossenen Bräter auf der Kochstelle erfolgen. Die Garzeit ist dann 20 - 30 Min. kürzer.
Evtl. 1/4 L mehr

nehmen.

Den Römertopf in kaltem Wasser wässern (10 Min.).

Die Ente unter fließendem kaltem Wasser waschen und mit Haushaltspapier abtrocknen.

Pfeffer, Salz, Thymian und die geschälten, zerdrückten Knoblauchzehen in einem Schüsselchen vermischen. Die Ente damit innen und außen einreiben.

Die Oliven in Scheiben schneiden (waagrecht, damit die Füllung im Innenrand bleibt), die Tomaten auf einem Sieb abtropfen lassen.

Die abgetropften Tomaten und die Oliven in den Römertopf geben und die Ente darauflegen. Den Weißwein, die Gewürze und die Hühnersuppe vermischen und über die Ente gießen. Den Römertopf schließen und auf den Rost - untere Schiene - in den kalten Backofen stellen.

Die Ente in etwa 1 3/4 - 2 1/4 Stunden (E-Herd 220 - 240 °C; G-Herd Stufe 4-5) gar schmoren. Evtl. während der letzten 15 Min. Garzeit bei geöffneter Form weiterbraten, damit die Ente nachbräunen kann.

Die Ente herausnehmen und tranchieren.

Die Soße mit Sahne binden und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Ente mit Orangen

SERVICE

Fleischerei & Partyservice
Volker Warnecke

Saseler Chaussee 33
22391 Hamburg

Zutaten für 4 Personen

1 frische, junge Ente (1,8 - 2 Kg)
1 TL Salz,
1/2 TL Pfeffer,
1/2 TL Thymian,
4 EL Öl,
1/4 L Hühnerbrühe,
2 EL Instant Bratensaft,
3 große naturreine Orangen,
Saft von 1 Zitrone,
Evtl. 2 cl Orangenlikör oder Cognac,
frisch gemahlener Pfeffer.

Zubereitungszeit

80 -95 Min, davon
20 Min. Vorbereitung und
60 - 75 Min. Garzeit

Die Ente innen und außen unter fließendem kaltem Wasser waschen. Mit Haushaltspapier abtrocknen. Außen leicht mit Salz und Pfeffer einreiben, innen mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

In einem großen Bräter das Öl erhitzen, die Ente darin rundherum 10 - 15 Min. anbraten - dann mit der Brustseite nach oben legen und auf der unteren Schiene (oder der 2. von unten) in den vorgeheizten Backofen (E-Herd 225 °C; Heisslufttherd Bratstufe 160°C, G-Herd Stufe 4) schieben. In etwa 60 Min. (je nach Entensorte Evtl. 15 Min. länger) gar braten. Zwischendurch mit dem Bratenfett bepinseln.

In der Zwischenzeit die Orangen waschen und abtrocknen. Die Schale von 2 Orangen hauchdünn abschälen - ohne das Weiße - und in feinste Streifen (1 mm dünn) schneiden.

Die restliche Orangenschale gut abschälen, so daß keine weiße Haut an den Orangen verbleibt. Die Orangen waagrecht in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Ente aus dem Bräter nehmen.

Den Bratenfond mit milder Hühnerbrühe (oder 1/8 L Wasser und 1/8 L Rotwein) lösen und durch ein Sieb in eine Kasserolle gießen. Den Instant Bratensaft einrühren und einmal aufkochen lassen. Die Orangenscheiben und feinen Streifen in die Soße geben, mit frisch gemahlenem Pfeffer und dem Zitronensaft - Evtl. Noch mit Cognac oder Orangenlikör - abschmecken.

Bei geringer Wärmezufuhr 5 Minuten ziehen (nicht kochen!) lassen.

Die Ente auf einer vorgewärmten Platte im Ganzen anrichten, mit einigen Orangenscheiben und Orangenstreifen garnieren. Etwas Soße mit auf die Platte geben oder gesondert dazu reichen.

Die Ente erst bei Tisch tranchieren.

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Gans nach elsässischer Art

Zutaten für 6 Pers.

1 gut ausgemästete Frühmastgans
(ca. 4 Kg)
Salz, Pfeffer, Majoran
4 Äpfel ca. 750 g
700 g rohe, grobe Bratwurstfülle
300 g durchwachsener, geräucherter Speck
2 gr. Zwiebeln
1500 g mildes Sauerkraut
0,2 l Apfelsaft

Zubereitungszeit

3-4 Stunden davon
30 min. Vorbereitung
2 1/2 - 3 1/2 Stunden
Garzeit

Möglichst eine frische Gans verwenden. Unter fließendem kaltem Wasser innen und außen gründlich waschen. Mit Haushaltspapier abtrocknen. Den Bürzel mit den beiden Fettdrüsen wegschneiden. Gänsefett aus der Bauchhöhle herauslösen (in der Bratpfanne mit auslassen).

Die Gans Außen rundherum mit Salz einreiben, innen mit Salz, Pfeffer und Majoran (je 1 gestrichener Teelöffel!) Würzen. Die Äpfel schälen und die Kerngehäuse ausschneiden. In kleine Würfel schneiden und mit der Bratwurstmasse in einer Schüssel vermischen. In die Gans füllen, einen kleinen Hohlraum lassen und die Gans zunähen und zustecken. Die Beine zusammenbinden.

Keulen und Brust einige Male einstecken, damit das Fett gut ausbraten kann.

Die Gans auf den Rost der Bratenpfanne legen und etwas Wasser hineingießen. Auf der unteren Schiene in den vorgeheizten Backofen (E - Herd 200 - 220 °C; Heissluftherd Bratstufe 160°C; G - Herd Stufe 3-4) einschieben.

Etwa 1 1/2 Stunden braten, dabei immer wieder mit dem Bratenfett übergießen.

Unterdessen die übrigen Vorbereitungen für die Beilagen treffen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden. In die Bratpfanne einige Esslöffel vom Bratenfett geben, die Speckwürfel hineingeben und bei starker Wärmezufuhr knusprig braun braten.

Das Sauerkraut kleinschneiden und gleichmäßig in eine große Auflaufform oder einen Bräter verteilen.

Die Gans mit der Brustseite nach oben auf das Sauerkraut legen. Den Apfelsaft darübergiessen, etwas vom Gänsebratfett über die Gans und das Sauerkraut träufeln. Im Backofen weitere 60 (je nach Gans auch 90 -100) Minuten braten.

Es wird die Gans erst auf Sauerkraut angerichtet serviert und anschließend tranchiert.

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



FÜLLUNGEN FÜR GÄNSE

(jeweils für ca. 4 Kg Gansgewicht)

Zutaten

Zubereitungszeit

1 EL Salz
2 Kg frische Maronen
100 g durchwachsener
geräucherter Speck
50 g Butter
1-2 TL gestrichener Beifuss
1/2 TL Pfeffer
2 TL Instant Hühnersuppe

ca. 50 Min.

2-3 L Wasser und das Salz im großen Topf bei starker Wärmezufuhr zum Kochen bringen. Die Maronen kochen und abschälen. Die Speck in kleine Würfel schneiden. Die Butter oder Margarine im Bratentopf bei starker Wärmezufuhr schmelzen, die Speckwürfel hineingeben und goldbraun braten.

Die geschälten Maronen, die Gewürze, 1/4 L heißes Wasser und die Instant-Hühnersuppe hinzufügen. Alles aufkochen und bei geschlossenem Topf 5-10 Min. dünsten.

Dann die vorbereiteten Maronen in die Gans füllen. So viel Platz lassen (etwa faustdick), daß die Füllung beim Braten nicht aus der Gans quillt. Die Bauchöffnung der Gans zunähen und im Gansbräter oder auf dem Rost der Bratenpfanne braten.

Tips Für Gänsebraten

Damit die Gans eine schön Knusprige Haut bekommt, wird sie in den letzten 10-15 Min. der Bratzeit einige Male mit kaltem Salzwasser eingepinselt. Dazu 1 Esslöffel Salz in 1 Tasse kaltem Wasser lösen.

Garprobe: Die Gans ist richtig durchgebraten und gar, wenn sich die Keulen leicht im Gelenk drehen lassen

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Junge Pute, gefüllt

SERVICE

Fleischerei & Partyservice
Volker Warnecke

Saseler Chaussee 33
22391 Hamburg

Zutaten für 4 Personen

1 Babypute ca. 1,7 Kg
300 g Schweinemett
150 g fetter Speck,
200 g tiefgekühlte Putenleber
1 Zwiebel
1 altbackenes Brötchen
1 Ei,
1 /2 TL Salz,
Pfeffer nach Geschmack,
3 dünne Speckscheiben,
100 g Butter,
1 Becher saure Sahne a 200 g

Zubereitungszeit

110 Min, davon
90 Min Garzeit

Die junge vorbereitete Pute auf ein großes Holzbrett legen. Den Brustknochen vorsichtig mit einem spitzen Messer auslösen, ohne die Haut dabei zu verletzen. (Haut oberhalb des Brustbeins aufschneiden, Fleisch vorsichtig vom Brustbein lösen). Für die Fülle das Schweinemett mit dem kleingehackten Speck, der geschabten Putenleber (Speck und Leber Evtl. Durch den Fleischwolf drehen), der Zwiebel, dem eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, Ei, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermengen.

Die Masse in das Innere der Pute füllen und diese sauberlich zunähen.

Die dünn geschnittenen Speckscheiben um die Brust der Pute binden.

Den Vogel in der Pfanne des Backofens unter Beschöpfen mit der flüssigen Butter etwa 1 1/2 Stunden braten.

Dabei wenden und nach 2/3 der Bratzeit den Speck abnehmen, damit die Pute rundherum braun wird.

Den Speck kleinwürfeln und in das Bratfett geben. Die fertige Pute herausnehmen, den Bratenfond mit der sauren Sahne verquirlen, Evtl. Noch würzen und gesondert der Pute reichen.

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Rehrücken

SERVICE

Fleischerei & Partyservice
Volker Warnecke

Saseler Chaussee 33
22391 Hamburg

Zutaten für Portionen 4

1.5 kg Rehrücken
250 g Speck, geräuchert, in Scheiben
100 g Butter, kalte
100 ml Brühe (Wildkraftbrühe)
250 g saure Sahne oder Creme fraiche
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Den Rehrücken enthäuten, mit Salz und Pfeffer einreiben und dicht mit Speckscheiben belegen. 70 Gramm Butter in einer Kasserolle geben und im auf 180-200 °C vorgeheizten Ofen 40-45 Minuten braten, dabei wiederholt begießen. Den Bratensatz mit Kraftbrühe oder Wasser ablöschen. Mit 30 Gramm Butter binden und mit saurer Sahne oder Creme fraiche abrunden. Dazu Schupfnudeln oder Kartoffelkroketten, Salat und Preiselbeeren servieren.

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Kaninchen/Hase mit Preiselbeersahnesauce

Das Kaninchen tranchieren, die Teile waschen, trocken tupfen, in heißem Öl kräftig anbraten, salzen, pfeffern, mit dem groben, süßem Senf bestreichen. Die Kaninchenteile in eine flache Auflaufform legen und mit dem Rotwein angießen. 40 Minuten bei 200°C im Backofen garen, abdecken und nochmal 10 Minuten garen.

Nach dem Garen das Fleisch warm stellen. Den Fond absieben. Die Sahne zum Fond geben und aufkochen. Mit etwas in Wasser angerührter Speisestärke binden. Die Sauce mit grünem Pfeffer und den Preiselbeeren abschmecken.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 4 Portionen:

1	Kaninchen oder Hase (Feld- oder Stallhase), küchenfertig
3 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer
3 EL	Senf, grob süß
250 ml	Wein, rot, kräftig
200 ml	süße Sahne
1 TL	Pfeffer aus dem Glas, grün
1 EL	Stärkemehl
2 EL	Preiselbeeren aus dem Glas

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Festliche Rehkeule

Keule salzen und pfeffern, anbraten und herausnehmen. Geputztes und klein geschnittenes Gemüse und Zwiebeln im selben Fett glasig schwitzen. Fleisch und alles restliche zugeben und mit Obstessig ablöschen, einkochen. Mit Rotwein bedecken. 2 1/2 Stunden im Backofen bei 180° weich schmoren. Öfter begießen. Soße durch ein Sieb streichen. Mit Klößen und Rotkohl servieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe

Zutaten für 5-6 Portionen:

1	Reh - Keule
5	Schalotte(n)
2	Karotte(n)
1 kleiner	Knollensellerie
1	Apfel
1 Zweig/e	Thymian
1 Zweig/e	Rosmarin
10	Wacholderbeeren
5	Nelke(n)
250 g	Gemüse (Karotten, Lauch)
4	Zwiebel(n)
100 ml	Essig (Obstessig)
2 Liter	Wein, rot
	Pfeffer
	Salz
200 g	Brot - Reste, dunkle
	Salz und Pfeffer

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Wildschweinkeule mit Waldpilzen

SERVICE

Fleischerei & Partyservice
Volker Warnecke

Saseler Chaussee 33
22391 Hamburg

Zutaten für 4 bis 6 Personen

für die Wildschweinkeule:

- * 1 kg Wildschweinkeule
- * etwas Rotwein
- * etwas Ketchup
- * etwas Salz, Pfeffer
- * 8 Wacholderbeeren
- * 3 Lorbeerblätter [mehr]
- * 2 Zwiebeln
- * 4 Pimentkörner
- * 10 Pfefferkörner
- * 2 Möhren
- * 1 Sellerieknolle
- * 30 g Schmalz
- * 500 g Waldpilze
- * 250 g Creme fraiche

für den Rosenkohl:

- * 1,5 kg Rosenkohl
- * etwas Salz
- * etwas zerlassene Butter
- * etwas geriebenen Muskat [mehr]

für die Kartoffelklöße:

- * 1 kg gekochte Kartoffeln
- * 3 Eier
- * ein paar frisch gehackte Kräuter
- * 100 g Mehl

Die Wildschweinkeule von Knochen, Fett und Sehnen befreien und einen Tag vorher in einer Beize aus Rotwein, Ketchup, Salz und Pfeffer nach Geschmack legen. Das Schmalz erhitzen und die Keule darin kurz anbraten. Den Ofen auf 150 Grad vorheizen und die Keule mit den restlichen Zutaten drei Stunden garen. Zwischendurch das Fleisch öfter einmal wenden und mit etwas Wildbrühe begießen. In der Zwischenzeit die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles kräftig durchkneten bis die Masse nicht mehr an den Händen kleben bleibt.

Danach kleine Klöße formen und in heißem Salzwasser etwa 20 Minuten gar ziehen lassen.

Den Rosenkohl putzen und unten über Kreuz einschneiden. Nun im kochenden Wasser zehn Minuten garen, mit Salz abschmecken und anschließend mit Muskat und geschmolzener Butter überziehen.

Zum Schluss die Soßen durch ein Sieb passieren und die Waldpilze jetzt dazu geben. Einige Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Crème fraîche verfeinern.

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Geschmorte Gänsekeulen

SERVICE

Fleischerei & Partyservice
Volker Warnecke

Saseler Chaussee 33
22391 Hamburg

Zutaten (für 4 Personen):

- * 4 Gänsekeulen
- * 2 Zweige Rosmarin [mehr]
- * ½ Bund Thymian [mehr]
- * 2 Knoblauchzehen
- * Salz und Pfeffer

Die Gänsekeulen am Gelenk teilen (geht mit einem scharfen Messer), dann pfeffern und salzen. In einer Pfanne in Olivenöl von allen Seiten anbraten (nicht zu viel Hitze, da die Geflügelstücke leicht verbrennen). Die Kräuterzweige dazugeben und alles bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa eine Stunde schmoren lassen, am besten mit geschlossenem Deckel. Das austretende Gänsekeulenfett ermöglicht ein Schmoren im eigenen Saft. Man kann aber auch etwas Flüssigkeit wie Wasser oder Hühnerbrühe dazugeben.

Die Gänsekeulen mit etwas Bratsaft und Salzkartoffeln servieren..

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Pute aus dem Ofen mit Gemüse

SERVICE

Zutaten (für 4 - 6 Personen):

- * 1 (3,5 kg) Baby- oder kleine Kelly- Pute
- * je 1 Bund Thymian, Salbei, Rosamarin, Liebstöckel und Petersilie [mehr]
- * 6 dünne Scheiben weißer Speck
- * Pfeffer
- * Salz
- * Piment [mehr]
- * Akazien-Honig
- * etwas Butter

Fleischerei & Partyservice
Volker Warnecke

Saseler Chaussee 33
22391 Hamburg

Pfeffer, Salz, Piment in einen Mörser geben und zu einer Gewürzmischung zermahlen. Die Speckscheiben mit je einem Zweig Thymian, Rosmarin, Petersilie, Salbei und Liebstöckel belegen, falten und flach drücken.

Die Pute waschen und gut trocknen. Die Haut vom Brustfleisch vorsichtig anheben (sie darf nicht reißen!). Die Gewürz-Speck-Päckchen unter die Haut der Pute schieben, bis sie den gesamten Brustbereich abdecken. Je nach Größe der Pute sind dafür zwei bis drei Päckchen nötig. Durch den Speck, der sich während der Bratzeit auflöst, bleibt die sonst immer trockene Brust besonders saftig.

Die Pute innen mit der Gewürzmischung einreiben und die restlichen Kräuter hineingeben. Die Pute anschließend auch von außen mit den Gewürzen einreiben. Die Bauchöffnung mit Zahnstochern verschließen, dann die Pute mit Küchengarn in Form binden, so dass die Keulen und Flügel eng an der Brust liegen.

Ein Backblech mit etwas Wasser füllen und in den auf 220 Grad vorgeheizten Backofen auf die unterste Stufe schieben. Die Pute darüber auf einen Rost legen und anderthalb Stunden garen. Nach einer halben Stunde die Ofenhitze auf 200 Grad herunter schalten. Während der Bratzeit die Pute immer wieder mit Butter bepinseln und mit etwas heißem Wasser begießen. Dabei ein- bis zweimal wenden.

Zum Schluss die knusprige Haut mit Honig einreiben, unter dem Oberflächengrill zu Ende braten, bis die Pute schön braun ist. Dabei den Platz am Ofen nicht verlassen, da der Honig schnell verbrennt und schwarz wird!

Zutaten für die Soße:

- * 1 kg Suppenhuhn oder Hühnerklein
- * 1 Bund Suppengemüse
- * 2 Zwiebeln
- * ½ l trockener Weißwein
- * 2 l Wasser
- * einige Pimentkörner
- * einige Pfefferkörner
- * Olivenöl
- * zum Binden der Soße: etwas eiskalte Butter
- * Meersalz

Die Soße besteht eigentlich nur aus einem guten Hühnerfond und etwas Butter. Der Fond lässt sich gut vorbereiten und in Portionsbehältern einfrieren. Während der Zubereitung der Pute reicht es, den Fond aufzutauen. Anschließend den Fond zur Hälfte einkochen, mit eis kalter Butter binden und mit Salz würzen.

Für den Hühnerfond das Suppengemüse putzen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls putzen. Das Hühnerklein in einem großen Topf in Olivenöl anrösten. Das Gemüse dazugeben und ebenfalls anrösten. Dann Wasser und Wein dazugeben und alles etwa drei Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen. Den Fond nicht salzen, da sich bei der Soßenreduktion der Salzgeschmack verstärkt.

Tipp: Ein Fond lässt sich auch gut mit einem Suppenhuhn zubereiten. Dafür müssen das Huhn, die Gemüse und Gewürze mit Wasser und Wein aufgesetzt werden. Kochzeit beträgt hier auch etwa drei Stunden.

Nach dem Kochen die Hühnerkarkassen und das Gemüse aus dem Topf fischen und den Fond durch ein feines Sieb gießen, portionieren, einfrieren oder zur Soße weiterverarbeiten.

Zutaten für das Gemüse:

- * 3 Knollen Süßkartoffeln [mehr]
- * 6 mittelgroße festkochende Kartoffeln
- * 4 Möhren
- * 4 Petersilienwurzeln
- * 2 Pastinaken
- * 4 Teltower Rübchen
- * ½ Knolle Sellerie
- * Butter
- * Meersalz
- * schwarzer Pfeffer
- * frische gehackte Petersilie [mehr]

Die Gemüsesorten in Stücke, Würfel oder Scheiben schneiden. In Salzwasser separat kochen, da die Gemüse unterschiedliche Garzeiten haben. Auch das lässt sich während der Bratzeit der Pute gut vorbereiten.

Vor dem Servieren etwas Butter in einer Pfanne erhitzen. Das Gemüse dazugeben und alles bei kleiner Hitze kurz braten. Das Gemüse soll dabei keine Farbe ziehen, sondern nur wieder heiß werden und den Buttergeschmack aufnehmen. Mit Salz, Pfeffer und etwas frisch gehackter Petersilie würzen.

Die Putenbrust und die Keulen auslösen und portionieren. Das Gemüse auf Tellern verteilen und die Putenstücke darauf platzieren. Die Soße darübergießen und servieren.

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36
Mobil: +49 (0)175 20 86 221
Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de
www.fleischerei-warnecke.de
e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Gans mit Rotkohl

Zutaten für die Gans (für circa 4 - 5 Personen)

- * 1 (ca. 5 kg) Gans
- * 1 Apfel
- * 1 Orange
- * 1 Zwiebel
- * Pfeffer
- * Etwas Beifuß [mehr]
- * Salz

Die Gans von außen und innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem grob geschnittenen Obst (kann auch mit Schale sein), der Zwiebel und dem Beifuß füllen, in einen Römertopf (nach Gebrauchsanweisung) geben und bei 150 Grad circa drei Stunden im Ofen garen.

Von Zeit zu Zeit die anfallende Flüssigkeit (Fett) über die Gans gießen. Gegen Ende der Garzeit den Deckel entfernen.

Wenn die Gans gar ist und von außen schön knusprig, aus dem Ofen nehmen und auslösen.

Die Gänsekarkasse für die Soße verwenden.

Zutaten für die Gänsesoße

- * Gänsekarkasse
- * 1 Möhre
- * Etwas Staudensellerie
- * 1 Zwiebel
- * Lorbeer [mehr]
- * Wacholder
- * Tomatenmark
- * Rotwein
- * Honig
- * Rosmarin [mehr]

Die Karkasse im Topf rösten. Gemüse in feine Würfel schneiden, anschwitzen und die Kräuter und Gewürze sowie das Tomatenmark und den Rotwein dazugeben. Mit Gänsebrühe auffüllen und einkochen, anschließend mit Salz, Pfeffer, Honig und Rosmarin abschmecken und mit kalter Butter binden.

Die Soße zum Schluss durch ein Sieb passieren.

Zutaten für den Rotkohl

- * 1 Rotkohl
- * 100 ml Cassis [mehr]
- * 100 ml Grenadine
- * 100 ml Portwein
- * 1 l Rotwein
- * 1 geschälter geriebener Apfel
- * 200 ml Apfelsaft
- * 50 g Zucker
- * 500 ml Hühnerbrühe
- * Gänsefett
- * Etwas Stärke
- * Schale und Saft einer Orange

Rotkohl in feine Streifen schneiden.

Sämtliche Getränke einkochen, den Rotkohl dazugeben und weichkochen, etwas Gänsefett hinzufügen und den Fond mit der Stärke binden.

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.party-service-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@party-service-warnecke.de



Gänsekeulen mit Kirschrotkohl

Zutaten für vier Personen:

- * 4 Gänsekeulen
- * 100 g Gänseschmalz
- * 2 kg (Kopf) Rotkohl
- * 1 großes Glas Sauerkirschen
- * 2 dl Rotwein
- * 2 Zwiebeln
- * 4 Schalotten
- * 1 EL gemahlener Kümmel [mehr]
- * 1 TL gemahlener Zimt [mehr]
- * 1 TL gemahlene Nelken [mehr]
- * 3 Lorbeerblätter [mehr]
- * 5-7 zerdrückte Wacholderbeeren
- * 1 dl dunkler alter Balsamico
- * 1EL Akazien-Honig
- * Pfeffer
- * Salz
- * etwas Rotwein-Essig

Für den Einkauf: Die Gänsekeulen sollten pro Stück etwa 500 Gramm wiegen. Für die Zubereitung sollten Sie Lorbeerblätter und Wacholderbeeren im Haus haben, außerdem einen Strauß Majoran (erhältlich auf dem Wochenmarkt)

Den Rotkohl in etwa daumennagelgroße Stücke schneiden, die weißen Strünke entfernen. In einem großen Topf das Gänseschmalz erhitzen, eine Zwiebel und zwei Schalotten klein hacken und darin andünsten, den Rotkohl einfüllen, die gemahlene Kräuter und einen Deziliter Wein dazugeben. Bei kleiner Hitze gelegentlich umrühren, nach etwa einer halben Stunde den kompletten Saft der Sauerkirschen und die Hälfte der Früchte dazugeben. Die Gesamtkochzeit beträgt etwa anderthalb Stunden. Je nach Geschmack salzen, pfeffern und säuern (mit normalem oder Rotwein-Essig).

In einem Bräter die restlichen Schalotten und die Zwiebel andünsten, die Gänsekeulen von allen Seiten scharf anbraten, in den Bräter legen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und den Strauß Majoran einstreuen, mit einem Deziliter Rotwein angießen. Bei geschlossenem Deckel zunächst zehn Minuten bei 200 Grad, dann 50 Minuten bei 150 Grad und noch eine Stunde bei 120 Grad garen. Gänsekeulen herausnehmen. Bitte prüfen Sie, ob sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt, sonst müssen die Keulen noch ein bisschen weiterschmoren. Dann den Schmorfond passieren. Die Keulen salzen und pfeffern und mit der Mischung aus Balsamico-Essig und Akazienhonig (alternativ: anderer Flüssighonig) einpinseln. Derart "lackiert" die Keulen noch einmal kurz im Bräter (ohne Deckel) in den heißen Ofen geben, damit die "Lackschicht" einbrennt.

Den passierten Schmorfond je nach Geschmack entfetten oder so lassen und mit Pfeffer, Salz und einem Teelöffel Balsamico feinschmecken. Dazu passen eigentlich nur Salzkartoffeln und ein satter, samtiger Rotwein von der Rhone.

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Gänsekeulen aus dem Ofen mit Kartoffelstampf und Sauerkraut

Zutaten:

- * 4 Gänsekeulen
- * Pfeffer
- * Salz
- * zum Anbraten Olivenöl oder Butterschmalz
- * 2 angedrückte Knoblauchzehen
- * 1 Bund Thymian [mehr]
- * 3 Zweige Rosmarin [mehr]
- * etwas Honig

Zutaten für die Soße

- * 1,5 kg Geflügelknochen
- * 1 aus Lauch, Sellerie, Karotten und Petersilienwurzel bestehendes Suppenbund
- * 1 Zwiebel
- * 1 TL getrockneter Thymian und Rosmarin [mehr]
- * 1 ungeschälte Knoblauchzehe
- * 10 Pfefferkörner
- * 1 Lorbeerblatt [mehr]
- * 4 Wacholderbeeren
- * zum Anbraten Olivenöl
- * 0,7 l Rotwein
- * 1 EL Tomatenmark
- * 0,5 l Wasser

Beilagen:

- * 500 g loses Sauerkraut
- * 3 Boskop-Äpfel
- * 3 Zwiebeln
- * 50 g Butter
- * 1 Lorbeerblatt [mehr]
- * 10 Pfefferkörner
- * 5 Wacholderbeeren
- * Salz
- * ¼ l trockener Riesling
- * 1 kg festkochende Kartoffeln
- * ¼ l süße Sahne
- * 100 g Butter
- * Muskat [mehr]
- * etwas Olivenöl

Den Soßenfond möglichst schon am Vortag kochen. Im Kühlschrank hält er sich mindestens eine Woche. Sie können ihn auch portionsweise einfrieren.

Die Geflügelknochen (Flügel, Hals, Karkassen) klein hacken. Das Gemüse säubern und grob würfeln. In einem großen Topf oder einer Bratereinne die Geflügelknochen in Olivenöl anrösten, dann das Gemüse dazugeben. Das Tomatenmark unterrühren und mit Wasser und Rotwein aufgießen. Jetzt die Gewürze dazugeben und alles etwa zwei Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen. Den Geflügelfond durch ein feines Sieb gießen. Wer alle Trüb- und Röststoffe aus dem Fond entfernen möchte, legt in das Sieb noch ein Küchentuch.

Wenn der Fond kalt ist, noch das Fett abschöpfen. Vor dem Servieren die Soße um die Hälfte einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas eiskalte Butter dazugeben.

Die Gänsekeulen mit einem scharfen Messer in der Mitte teilen, salzen und pfeffern. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Keulen von allen Seiten goldbraun anbraten. Dann mit dem Bratsaft in eine flache Bratereinne oder auf ein Backblech geben, Thymian, Rosmarin und die angedrückten Knoblauchzehen dazugeben.

Die Gänsekeulen im Ofen bei 220 Grad etwa 45 Minuten garen, dann 30 Minuten bei 180 Grad. Zum Schluss etwas Honig auf die Haut streichen und alles kurz übergrillen? so bekommen die Keulen eine schöne Farbe.

Das Sauerkraut im Reformhaus oder im Bioladen kaufen. Vor dem Verbrauch den Saft aus dem Kraut drücken. Äpfel und Zwiebeln säubern und schälen und in Scheiben schneiden. In einem Topf die Apfel- und Zwiebelstücke mit etwas Butter andünsten, dann das Sauerkraut dazugeben. Alles mit Riesling ablöschen. Die Gewürze auf ein kleines Tuch legen, mit Küchengarn verschließen und zum Sauerkraut geben. Die restliche Butter hinzugeben und unterrühren. Bei geschlossenem Deckel 40 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen, dann das Wasser abgießen. In einem kleinen Topf Sahne und Butter erhitzen. Die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer grob zerteilen und portionsweise die Sahne-Buttermischung unterrühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gänsekeulen mit der Soße, dem Sauerkraut und Kartoffelstampf servieren.

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Gefüllte Gans (Niedrigtemperatur)

Zutaten für 5 Portionen

- 1 Gans, ca. 5 kg
- 3 Stange/n Staudensellerie
- 1 Zwiebel(n), groß
- 1 Apfel, säuerlich
- 6 Scheibe/n Toastbrot
- 250 g Marone(n), (fertig vakuum)
- Leber, Magen, Herz der Gans
- Thymian
- Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG Die meist verpackten Innereien der Gans entfernen. Gans auswaschen, salzen. Die Innereien säubern (meistens muss der Magen noch geputzt werden), fein hacken oder im Mixer an pürieren.

Staudenselleriestangen waschen, in feine Scheiben schneiden. Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Stückchen schneiden. Die Toastbrotsscheiben würfeln. Die Esskastanien aus der Vakuumverpackung nehmen und grob würfeln. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Alle Zutaten in einer großen Schüssel mischen. Mit reichlich Thymian (3 EL), Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und in die Gans füllen. Gänseöffnung schließen. Geht ganz einfach mit 3 oder 4 Rouladen Nadeln, über die man im Zick-Zack Küchengarn legt, zuzieht wie bei einem geschnürten Korsett oder Wanderstiefeln und eine Schleife macht. Vorteil: Ist die Gans fertig, entfernt man nur die Nadeln und kann das Garn dann abnehmen, ohne große Fummelei. Gans von außen sparsam salzen. Gans nun in den vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 1 Stunde braten, dann mindestens 7 Stunden bei Niedrigtemperatur 80° weiter schmoren lassen. Die Gans wird butterzart und bleibt saftig. Wir stellen die Gans ca. 1 Stunde vor dem Schlafengehen in die Röhre, schalten nach 1 Stunde auf Niedrigtemperatur. Wer morgens als erster aufsteht, stellt dann den Backofen ab. Die Gans bleibt dann im Backofen und man bracht sie nur noch ca. 1/2 Stunde vor dem Essen im Backofen aufwärmen, bei ca. 180°.

Die Fülle aus der Gans holen und als Beilage servieren, sehr köstlich!

GUTEN APPETIT

IHRE FLEISCHEREI WARNECKE

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de



Rezepte Übersicht:

1. Entenbrust mit Orangen
2. Ente im Römertopf
3. Ente mit Orangen
4. Gans nach elsässischer Art
5. FÜLLUNGEN FÜR GÄNSE
6. Junge Pute, gefüllt
7. Rehrücken
8. Kaninchen/Hase mit Preiselbeersahnesauce
9. Festliche Rehkeule
10. Wildschweinkeule mit Waldpilzen
11. Geschmorte Gänsekeulen
12. Pute aus dem Ofen mit Gemüse
13. Gans mit Rotkohl
14. Gänsekeulen mit Kirschrotkohl
15. Gänsekeulen aus dem Ofen mit Kartoffelstampf und Sauerkraut
16. Gefüllte Gans (Niedrigtemperatur)

Kontakt:

Tel.: +49 (0)40 / 536 13 36

Mobil: +49 (0)175 20 86 221

Fax: +49 (0)40 / 50 79 74 72

Internet:

www.partyservice-warnecke.de

www.fleischerei-warnecke.de

e-mail: vw@partyservice-warnecke.de