



Ihr Wunschzettel

Weihnachten 2025 | Wild und Frischgeflügel



Rezeptidee Geflügel

Wenn feiner Bratenduft aus der Küche strömt, kommen festliche Gefühle auf!



Festlicher Gänsebraten

Ein Gänsebraten ist zu Weihnachten und besonderen Anlässen ein Gedicht. Mit unseren Tipps gelingt der Braten ganz leicht!

für 8 Portionen, Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Zutaten:

Für das Gemüse:

300 g Schalotten
300 g Champignons
2 EL Pflanzenöl
Salz
Pfeffer

Für die Sauce:

200 g Zwiebeln
150 g Karotten
2 Stangen Staudensellerie
250 ml Rotwein, trocken

750 ml Geflügelfond
Salz
Pfeffer

1 TL Speisestärke

Für die Gans:

1 Gans, küchenfertig
Salz
Pfeffer

50 g Butter

Für die Füllung:

400 g Weißbrote

125 g Zwiebeln
80 g Speck, geräuchert, durchwachsen
2 EL Pflanzenöl
1 EL Thymian, fein gehackt
2 EL Petersilie, fein geschnitten
Salz
Pfeffer

4 Eier

Zubereitung:

1. Weißbrot in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. (Bei Verwendung von Steinofenbaguette, dieses am Vortag backen). Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.
2. Die Leber der Gans waschen, trocken tupfen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speck darin knusprig braten. Zwiebel- und Gänseleberwürfel zufügen, kurz braten. Fein geschnittene Kräuter untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung zu den Brotwürfeln in die Schüssel geben, alles vermengen und zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Eier unter die Brotmasse ziehen.
3. Von der Gans die Flügelenden abtrennen und das sichtbare Fett mit den Fingern entfernen. Die Gans innen und außen unter fließend kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Hals, Magen und Herz waschen, beiseite legen. Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze (Umluft 180° C) vorheizen. Die Gans mit der Brotmischung füllen, die Bauchhöhle zunähen oder mit Holzspießchen zustecken. Mit Küchengarn in die natürliche Form binden und in einen Bräter legen.
5. Das Gemüse für die Sauce schälen bzw. putzen, grob zerkleinern und zu der Gans in den Bräter geben. Die Gans mit zerlassener Butter bestreichen und 2,5 - 3 Stunden im vorgeheizten Ofen braten.
6. Nach etwa 30 Minuten den Rotwein angießen und die Temperatur auf 180° C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°) reduzieren. Nach weiteren 30 Minuten den Fond angießen. Die Gans immer wieder mit dem Bratfond beschöpfen. Nach 1 1/2 Stunden Hals, Magen und Herz um die Gans verteilen.
7. Für das Gemüse die Schalotten schälen. Champignons putzen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze 10 Minuten braten. Champignons zugeben, kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen.
8. Den Bratfond passieren, entfetten, evtl. noch mit etwas Fond auffüllen. Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Nochmals abschmecken. Schalotten-Champignon-Mischung in die Sauce geben.
9. Anschließend die Gans tranchieren, dabei vorsichtig die Brotfüllung aus der Gans nehmen. Füllung nach Belieben in Scheiben schneiden und alles auf einer großen Platte anrichten. Die Sauce separat dazu reichen.

Rezeptidee Wild

Ein besonderer Weihnachtsbraten
für einen besonderen Tag!



Weihnachtsbraten

Diesmal garen Sie zum Fest zarten Hirschrücken schonend im Ofen und verfeinern das Wild mit einer leckeren Kruste aus Pilzen, Gewürzen und Nüssen. Süße Quitten runden das fein-würzige Geschmackserlebnis ab.

für 4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Zutaten:

Für die Kruste:

- 400 g Champignons
- 3 Schalotten
- 1 Bund Petersilie
- 100 g Walnusskerne
- 150 g Semmelbrösel
- 125 g Butter
- 3 Zweige Rosmarin
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, bunt
- 1 Nelke

- 0,13 Zimtstangen
- 0,17 Sternanis
- 1 Piment, gemahlen

Für den Rücken:

- 600 g Hirschbraten
- 300 g Rückenspeck
- 1 Zweig Thymian
- 100 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, bunt

Für die Quitten:

- 500 g Quitten
- 100 ml Olivenöl
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer, bunt

Zubereitung:

- Quitten waschen, vierteln und entkernen, danach die Quitten auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit Olivenöl, Thymian und Rosmarin geben, salzen und pfeffern. Das Backblech bei 180 Grad für 40 Minuten im Ofen geben und die Quitten garen.
- Den grünen Speck in Scheiben und anschließend in Streifen schneiden. Den Hirschrücken mit Hilfe einer Spicknadel mit dem grünen Speck spicken, salzen und mit Butter und Thymian in der Pfanne rundherum langsam anbraten. Dabei das Fleisch wenden und immer wieder mit Butter aus der Pfanne übergießen. Anschließend abkühlen lassen und entnehmen.
- Rost auf ein Backblech legen und Hirschrücken zusammen mit dem Thymian darauflegen. Die restliche Butter aus der Pfanne darüber geben. Backofen auf 140 Grad runterstellen. Etwa 45 Minuten im Ofen bei Umluft garen, bis die Kerntemperatur von 58-60 Grad erreicht wurde.
- Für die Kruste in einer Pfanne Nelke, Zimtstange, Sternanis und Piment ohne Öl erhitzen und dann in einem Mörser mörsern. Pilze putzen und sehr klein schneiden. Schalotten schälen und würfeln. Eine Pfanne erhitzen und die Pilze darin in Öl braten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Schalotten hinzugeben und glasig dünsten. Die Pilze und Schalotten in eine Schüssel geben und etwas abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie fein hacken und hinzufügen. Unter Rühren abkühlen. Butter hinzugeben und alles mit den Händen vermengen. Anschließend die Semmelbrösel und die gemörserten Gewürze unterheben. Walnüsse und Rosmarin hacken und ebenfalls mit den Händen untermischen. Die fertige Mischung für die Kruste im Kühlschrank kaltstellen.
- Quitten aus dem Ofen nehmen. Backofen auf höchste Stufe der Grillfunktion stellen. Die Mischung für die Kruste auf dem Fleisch verteilen. Im Backofen mit der Grillfunktion die Kruste für 3-5 Minuten überbacken.
- Hirschrücken aus dem Ofen entnehmen und vorsichtig in Tranchen schneiden und auf einem Teller geben. Die Quitten daneben anrichten.

Liebe Kunden,

wir freuen uns, dass Sie eine Bestellung bei uns aufgeben möchten.

Dazu verarbeiten wir die nachfolgend von Ihnen angegebenen personenbezogenen Daten:

Vor- und Zuname

Anschrift (Straße, Hausnummer, PLZ, Ort)

Telefonnummer (freiwillig)

Datum und Unterschrift

Informationen zum Datenschutz

Ihr Name und Ihre Anschrift sind für die Bearbeitung Ihrer Bestellung erforderlich (**Rechtsgrundlage gem. Art. 6 Abs. 1 lit. b DSGVO**). Ohne Bereitstellung dieser Daten können wir die Bestellung leider nicht erfassen. Mit Angabe Ihrer Telefonnummer erteilen Sie uns die Einwilligung (**Rechtsgrundlage gem. Art. 6 Abs. 1 lit. a DSGVO**) zur Verwendung der Telefonnummer für Nachfragen, Informationen oder Erinnerungen zur Bestellung. Eine Weitergabe Ihrer Daten an Dritte, die Nutzung für Werbezwecke sowie eine automatisierte Entscheidungsfindung (z. B. Profiling) sind ausgeschlossen. Die Einwilligung können Sie jederzeit mit Wirkung für die Zukunft widerrufen. Ihre Daten werden 4 Wochen nach Abwicklung der Bestellung gelöscht, sofern nicht längere gesetzliche Aufbewahrungspflichten für bestimmte Unterlagen bestehen (z. B. Lieferschein, Rechnung o. Ä.). Ausführliche Informationen zum Datenschutz einschließlich Ihrer Rechte als Betroffene halten wir selbstverständlich für Sie im Markt bereit.

Abholdatum

Bitte teilen Sie uns mit, an welchem Tag und zu welcher Uhrzeit Sie Ihre Bestellung abholen:

Datum

Uhrzeit

Bestellnummer (Diese Information wird vom Markt-Team eingetragen, bitte nicht ausfüllen.)

Bestellnummer

Verantwortlicher für die Verarbeitung:



**Abaza
Lebensmittelhandel KG**

Zur Beckhove 27-29
45307 Essen

Telefon: 0201/598837 · Fax: 0201/591089

Firmenstempel

Ihre Wünsche

Bestellen Sie in Ruhe bis **Mittwoch den 10.12.2025** - wir halten die Ware am Dienstag, den **23.12.2025** ab 14:00 Uhr für Sie bereit. Individuelle Abholzeiten können Sie vor Ort absprechen.



	Preis/1 kg	Menge
FrISChe Gänse und Gänseteile		
Deutsche Gans, Hkl. A, Stück ca. 4 - 5 kg	21,90 €	Stk.
Deutsche Weidegans vom Bauern Claßen, Hkl. A, Stück ca. 4 - 5 kg	22,90 €	Stk.
Gänsekeule, Polen/Ungarn, Hkl. A, Stück ca. 500 g	27,90 €	Stk.
Gänsebrust, Polen/Ungarn, Hkl. A, Stück ca. 1 kg	25,90 €	Stk.
Gans, Polen/Ungarn, Hkl. A, Stück ca. 4 - 5 kg	16,90 €	Stk.

FrISChe Enten und Ententeile

Franz. Barbarie-Ente, weiblich, HKL. A, Stück ca. 1,7 kg	11,90 €	Stk.
Franz. Barbarie-Ente, männlich, Hkl. A, Stück ca. 2,5 kg	11,90 €	Stk.
Franz. Barbarie-Entenschenkel, Hkl. A, Stück ca. 400 g	12,90 €	Stk.
Franz. Barbarie-Entenbrustfilet, Hkl. A, Stück ca. 500 g	19,90 €	Stk.
Ente, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 2,1 kg	12,90 €	Stk.
Ente „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 2 kg	14,90 €	Stk.
Entenbrustfilet, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 270 g	31,90 €	Stk.
Entenkeulen, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 270 g	18,90 €	Stk.

FrISChe Puten

Pute mini, Hkl. A, Stück ca. 1,8 - 2,8 kg	11,90 €	Stk.
Pute mittel, Hkl. A, Stück ca. 3,2 - 4,2 kg	11,90 €	Stk.
Pute groß, ITW Hkl. A, Stück ca. 5,5 - 8 kg	11,90 €	Stk.
Putenbrust mit Haut und Knochen, Hkl. A, Stück ca. 3 kg	12,90 €	Stk.





	Preis/1 kg	Menge
Frisches Wildgeflügel		
Wachteln, Stück ca. 130 g	15,90 €	Stk.
Freiland-Perlhuhn „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	12,90 €	Stk.

FrISChe Hirsch- und Rehteile

Rehrücken, ohne Knochen	79,90 €	kg
Rehkeule, mit Knochen	21,90 €	kg
Rehrücken, mit Knochen	57,90 €	kg
Rehkeule, ohne Knochen	29,90 €	kg
Neuseeland-Hirschbraten, aus der Keule	31,90 €	kg
Hirschrücken, ohne Knochen	59,90 €	kg
Hirschfilet	59,90 €	kg
Hirschgulasch	24,90 €	kg
Hirschbraten, aus der Keule	31,90 €	kg

FrISChe Wildschweinteile

Wildschweinkeule, ohne Knochen	24,90 €	kg
Wildschweinrücken, ohne Knochen	25,90 €	kg
Wildschweingulasch	24,90 €	kg





	Preis/1 kg	Menge
Frische Kaninchen und Kaninchenteile		
Kaninchenkeulen, Bodenhaltung, Stück ca. 300 g	27,90 €	Stk.
Kaninchenrücken, Bodenhaltung, Stück ca. 500 g	19,90 €	Stk.
Kaninchen, ganz, Bodenhaltung, Stück ca. 1,3 kg	16,90 €	Stk.

Spezialitäten

Maishähnchenbrust Supreme, Hkl. A, Stück ca. 260 g	24,90 €	Stk.
Gran Gallo Hähnchen (Landmasthahn), Hkl. A, Stück ca. 2,5 kg	6,49 €	Stk.
Maishähnchen, Hkl. A, Stück ca. 1,4 kg	9,49 €	Stk.
Frz. Bresse-Poularde, Hkl. A, Stück ca. 1,6 kg	27,90 €	Stk.
Freilandhähnchen „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	12,90 €	Stk.
Freiland-Schwarzfußhuhn „Label Rouge“, Stück ca. 1,5 kg	12,90 €	Stk.
Freiland-Maishähnchen „Label Rouge“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	12,90 €	Stk.
Hähnchen, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 1,5 kg	9,99 €	Stk.
Hähnchenbrustfilet, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 200 g	24,90 €	Stk.
Hähnchenschenkel, mit Rückenstück, „Nature & Respect“, Hkl. A, Stück ca. 280 g	10,90 €	Stk.
Hähnchenflügel, „Nature & Respect“, Stück ca. 60 g	9,99 €	Stk.

Bäckchen

Rinderbäckchen, gefroren/getaut, Stück ca. 240 g	17,90 €	kg
Schweinebäckchen, Stück ca. 60 g	14,90 €	kg
Kalbsbäckchen, gefroren/getaut, Stück ca. 170 g	39,90 €	kg
Irische Rinderbäckchen, gefroren/getaut, Stück ca. 375 g	21,90 €	kg



[illegible]



Huestr.107. 45307 Essen

Krayer Straße 238, 45307 Essen

Zur Beckhove 27, 45307 Essen

☐☐☐

Bitte kreuzen Sie hier

Ihren Lieblingsmarkt

zur Abholung an.

Bitte geben Sie diese Bestellung bis Mittwoch 10.12.2025 in ihrem Lieblingsmarkt ab

Ihre Bestellung

Artikel	Preis je 100g	Bestellung in Kg/St.	Ihre Angaben
Australien Beef			Name
Roastbeef	4,99 €		
Entrecote	5,99 €		
Filet	6,99 €		
Scotland Hills Weide-Ochse			
Roastbeef	7,99 €		
Entrecote	8,99 €		Telefonnummer
Maredo Südamerikanisches Beef			
Steakhüfte	3,79 €		
Entrecote	4,99 €		
Südamerikanisches Beef			
Roastbeef	4,99 €		
Frankreich Charoluxe			Unterschrift
Roastbeef	3,99 €		
Wollschwein			
Schinkenbraten	1,59 €		
Kikok Geflügel			
Hähnchen-Brustfilet	2,39 €		
Hähnchen-Schenkel	1,29 €		Sonstige Bemerkungen
Wie frisch gekocht "...einfach nur noch erwärmen"			
Sauerbraten in Sauce	2,59 €		
Rinderroulade in Sauce	2,49 €		
Rinderbäckchen in Sauce	2,99 €		
Schweingeschnetzeltes in Champignon-Sauce	1,79 €		

Datenschutz: Mit diesen Angaben erkläre ich mich einverstanden, dass meine hier angegebenen Daten zum

Zwecke der Bestellung gespeichert und verarbeitet werden dürfen. Die Bestellung gilt für den oben angegebenen Markt