



Weihnachten bei Brand
...so geht's lecker!



Festtagsangebote

Gültig von 18. bis 23.12.2023

 Rinderbraten - aus Schulter oder Keule	1,99 €/100g
 Barbarie Entenbrust (für unsere Rezeptidee)	2,49 €/100g
 Hirschragout - aus der Schulter	1,99 €/100g
 Badisches Schäufole o. Knochen	1,19 €/100g
 Knackige Wienerle	1,49 €/100g
 Hinterschinken	1,89 €/100g
 Schwarzwälder Schinkenspeck	2,29 €/100g

Küchenfertige Leckereien aus unserer Spezialitätenküche



-  Schweinefiletpfännchen mit Waldpilzrahmsauce
-  Filet Wellington - Original vom Rind mit Steinpilzen und Schalotten im Blätterteig
-  Schweinerollbraten oder Putenrollbraten gefüllt nach „Jäger Art“ oder „Gärtnerinnen Art“
-  Schweinefilet im Blätterteig mit Schinken und Käse, Gärtner Art oder Jäger Art
-  Rollschinken im Brotteig - vorgebacken zum Wärmen

Abholung der Vorbestellungen

Am 23.12. können Sie Ihre Vorbestellungen während unserer Öffnungszeiten auch am Produktionseingang (Kenzingen Kronengasse) abholen. Leider ist ein Zusatzverkauf dort nicht möglich. Kartenzahlung oder Barzahlung.

Vorbestellung auch per Mail oder über unser Online-Bestellformular (QR-Code) Gerne können Sie Ihren **Bestellzettel** auch außerhalb unserer Öffnungszeiten oder in Stoßzeiten in unseren **Bestellbriefkasten** vor dem Laden einwerfen.

Weihnachten kochen wir für Sie



Vorbestellung bis 20.12.23

 Badischer Sauerbraten mit Preiselbeeren	10,- €/Port.
 Wildragout vom Hirsch mit Preiselbeeren	12,- €/Port.
 Gefüllte Rinderroulade mit Rotweinsauce (2 Stück)	12,- €/Port.
 Dazu empfehlen wir	
hausgemachte Semmelknödel (3 Stück)	4,50 €/Port.
frische Eierspätzle (300g)	4,00 €/Port.
Apfel-Rotkraut (250g)	3,50 €/Port.

Rezept-Idee



Entenbrust L'Orange

für 4 Personen

Zutaten: 4 Barbarie Entenbrüste weiblich, Stück ca. 250 g // 5 Orangen // 4 EL Grand Marnier //

2 EL Gelee, schwarze Johannisbeere //

400 ml Brands Geflügelfond // 40 g Butter // 2 TL Zucker // n.B. Salz + Pfeffer

Entenbrust waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Fettseite rautenförmig mit einem scharfen Messer einschneiden. Salzen und pfeffern. Die Entenbrüste mit der Fettseite nach unten in eine kalte unbeschichtete Pfanne geben.

Herd erst auf volle Hitze schalten, dann auf mittlere. So lange anbraten, bis die Fettschicht schön knusprig ist. Danach wenden und ca. 1 min. auf der anderen Seite braten.

In einen kleinen Bräter den Saft von 2 Orangen und 400ml Geflügelfond geben. Die Entenbrust mit der Fettseite nach oben hineingeben. Im vorgeheizten Backofen bei 220° etwa 15-20 min. geschlossen garen. Eventuell noch 5 min. ohne Deckel, damit die Fettseite schön kross wird. Die Entenbrust sollte innen noch zartrosa sein.

In der Zwischenzeit die Orange schälen, filetieren und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Zucker zugeben und kurz karamellisieren lassen. Die Orangenfilets von beiden Seiten darin braten. Die Entenbrust in Alufolie wickeln und etwa 8 min. ruhen lassen. Den Bratenfond aufkochen. Wenn nötig noch etwas Orangensaft oder Wasser zugeben. Mit Grand Marnier, Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Wer die Soße etwas eingedickt mag, kann mit etwas Speisestärke binden. Die Entenbrust aus der Folie nehmen. In Scheiben schneiden und mit den Orangenfilets auf vorgewärmte Teller anrichten.

Als Beilagen passen: Mandelbällchen, Herzoginkartoffeln, Kroketten, Kartoffelpüree, Brokkoli mit Mandeln oder Rotkohl.



Unser Fischangebot

Ab Mittwoch 20.12. haben wir für Sie die große Fischauswahl in unserer Theke!

Unter anderem...

Norwegisches Lachsfilet, Zanderfilet, Kabeljauloins, Rotbarschfilet, Seelachsloins und Schwarzwald-Forellen

Gerne auf Vorbestellung auch weitere Sorten!



Das Weihnachtsgeflügel

Auf Vorbestellung bei uns:

Deutsche Freilandgänse, Deutsche oder Französische Enten, Baby-Puten, Bio-Geflügel, Freilandhähnchen, Bresse Hühner, Poularden, Stubenküken, Wachteln und vieles mehr...



Frisches Lammfleisch aus Hohenlohe

Gefüllter Lammrollbraten

Braten aus Keule oder Schulter

Kotelett oder Rückenfilets



In unserer **SPEZIALITÄTEN**-Theke warten auf Sie:

verschiedenste Suppeneinlagen, Vorspeisensalate, Räucherfischspezialitäten, Beilagen wie Semmelknödel und Spätzle



...fehlt Ihnen was? Sprechen Sie uns gerne an!

Sie möchten immer **BRAND** aktuell sein?

Dann folgen Sie uns auf   

Wir wünschen Ihnen
frohe Weihnachten und
alles Gute für's neue Jahr
Ihre
Familie Brand & Team