

FLEISCH- UND WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschkeule ohne Knochen 29,90 €/kg Pkg.
ca. 600 - 900 g pro Packung
zerlegt in Stücke

Hirschrücken ohne Knochen 41,90 €/kg Pkg.
(Lachse) · ca. 700 - 900 g pro Packung

Hirschgulasch 24,90 €/kg Pkg.
ca. 500 g pro Packung

Rehgulasch 32,00 €/kg Pkg.
ca. 500 g pro Packung

Wildschweingulasch 22,90 €/kg Pkg.
ca. 500 g pro Packung

Rehkeule ohne Knochen 34,90 €/kg Pkg.
ca. 600 - 800 g pro Packung
zerlegt in Stücke

Wildschweinkeule 26,90 €/kg Pkg.
ohne Knochen · ca. 500 - 700 g pro Packung

Landschweinfilet 6,99 €/kg Stk.
ca. 800 g

Ganzes Rinderfilet 39,90 €/kg Stk.
ca. 2 kg

Schweineschinkenbraten mit Schwarte 7,99 €/kg Stk.
ca. 2,5 kg

Ganzer Prager Schinken 15,90 €/kg Stk.
vorgegart · ca. 5-7 kg

FLEISCH- UND WILDSPEZIALITÄTEN

Hirschkeule ohne Knochen 29,90 €/kg Pkg.
ca. 600 - 900 g pro Packung
zerlegt in Stücke

Hirschrücken ohne Knochen 41,90 €/kg Pkg.
(Lachse) · ca. 700 - 900 g pro Packung

Hirschgulasch 24,90 €/kg Pkg.
ca. 500 g pro Packung

Rehgulasch 32,00 €/kg Pkg.
ca. 500 g pro Packung

Wildschweingulasch 22,90 €/kg Pkg.
ca. 500 g pro Packung

Rehkeule ohne Knochen 34,90 €/kg Pkg.
ca. 600 - 800 g pro Packung
zerlegt in Stücke

Wildschweinkeule 26,90 €/kg Pkg.
ohne Knochen · ca. 500 - 700 g pro Packung

Landschweinfilet 6,99 €/kg Stk.
ca. 800 g

Ganzes Rinderfilet 39,90 €/kg Stk.
ca. 2 kg

Schweineschinkenbraten mit Schwarte 7,99 €/kg Stk.
ca. 2,5 kg

Ganzer Prager Schinken 15,90 €/kg Stk.
vorgegart · ca. 5-7 kg

Wildfleisch aus Brandenburger Wäldern

Wildfleisch aus Brandenburger Wäldern

Sie finden uns hier:



Golßener Werksverkauf
15938 Golßen · Am Klinkenberg 1

Golßener-Filialen
12679 Berlin-Marzahn · Marzahner Promenade 1 (Eastgate)
15230 Frankfurt (Oder) · Karl-Marx-Straße 194 (Lenné-Passagen)
15890 Eisenhüttenstadt · Diehloer Straße 56 (NP-Markt)
15907 Lübben · Hauptstraße 15
15926 Luckau · Hauptstraße 29



Gourmet-Filialen
03048 Cottbus · Thierbacher Straße 17 (Forum Sachsendorf)
03050 Cottbus · Ottilienstraße 48 (Netto)
03149 Forst · Triebeler Straße 110 (Edeka)
04936 Schlieben · Langestraße 80 (NP-Markt)



Luckenwalder Werksverkauf
14943 Luckenwalde · Berliner Straße 63

Luckenwalder-Filialen
14943 Luckenwalde · Frankenfelder Chaussee 7
(im Vorkassenbereich)

*Wir wünschen unseren Kunden
ein frohes Weihnachtsfest!*

Kemp-Koh GmbH
Wurst- und Feinkosthandel & Co. Vertriebs und Verwaltungs KG
Am Klinkenberg 1 · 15938 Golßen

www.golßener.de



*Unsere Weihnachts-
angebote für Sie*



Serviervorschlag

Weihnachtsrezept
zum Fest
im Innenteil



Nur das Beste zum Feste: Premiumqualität, die man schmeckt

Bestellen Sie bis zum 15. Dezember 2020 Ihr weihnachtliches Festmahl: exklusives Geflügel oder Fleisch- und Wildspezialitäten, Spitzenqualität, Top-Preis-Leistungs-Verhältnis!



REZEPT

Festliche Weihnachtsgans

ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- 4–5 kg frische Gans
- 3 Äpfel (säuerlich)
- 2–3 Zwiebeln
- 1 Packung Pflaumen (getrocknet); alternativ: Feigen, Rosinen oder ähnliches
- 350 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Orangensaft
- 100 g Bratfett
- 2 EL Zucker
- 2 EL Honig
- 1 Beifußzweig
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- Salz
- Pfeffer
- Saucenbinder (dunkel)

ZUBEREITUNG

Während der Backofen vorgeheizt wird, würzen Sie die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran. Anschließend schneiden Sie die Äpfel in Würfel und hacken den Beifuß klein. Äpfel, Beifuß und das getrocknete Obst mischen und die Gans damit füllen.

Mit Zahnstochern, Rouladennadeln o. ä. verschließen.

Für die Orangensauce vermischen Sie den Orangensaft mit dem Zucker, Honig und der Gemüsebrühe.

Schälen und vierteln Sie die Zwiebeln. Dann erhitzen Sie das Bratfett in einem Bräter und braten die Gans von allen Seiten an. Die Zwiebeln fügen Sie kurz vor dem Ende hinzu und braten diese auch kurz mit an. Dann löschen Sie die Gans mit einem Teil der Orangensauce ab und schieben sie mit der Brust nach unten in den Backofen für ca. 5 Stunden bei 150°C. Übergießen Sie die Gans in regelmäßigen Abständen mit der Orangensauce. Nach ca. 2,5 Stunden wenden Sie die Gans.

Kurz vor Ende der Bratzeit stellen Sie den Backofen auf 220°C und lassen die Gans im Ofen, bis sie knusprig braun ist.

Die übrig gebliebene Flüssigkeit können Sie als Sauce für die Gans und Beilagen verwenden. Dafür geben Sie die Sauce durch ein Sieb und würzen sie mit Salz und Pfeffer, dann nach Geschmack mit dunklem Saucenbinder binden.

Für das perfekte Weihnachtsmenü empfehlen wir zur kross gebackenen Gans als Beilage Rotkohl und Kartoffelklöße. Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf: www.golßener.de/tipps



Bestellschein

Bitte geben Sie Ihre Bestellung für die Adventszeit eine Woche vor dem gewünschten Abholtermin in Ihrer Filiale ab. Für die Weihnachtsfeiertage ist der Bestellannahmeschluss Dienstag, der 15. Dezember 2020. Wir bitten um eine Anzahlung von 20 Euro.

Wann möchten Sie Ihre Ware abholen?

In der Adventszeit (Abholung nur Freitag und Samstag)

Datum

Kurz vor dem Fest

Mittwoch,
23. Dezember 2020

Donnerstag,
24. Dezember 2020

Name*

Telefon*

Abholort / Filiale

GEFLÜGEL Anzahl

Frische Gänse 16,90 €/kg Jetzt nur 15,99 €/kg **Stk.**

Frische Gänsekeulen 29,99 €/kg **Pkg.**
2 Keulen pro Packung, ca. 800–1200 g

Frische Gänsebrust 28,99 €/kg **Pkg.**
1 Brust mit Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 800–1400 g

Frische Flugenten 13,90 €/kg Jetzt nur 11,99 €/kg **Stk.**
pro Stück ca. 3 kg

Frische Entenkeulen 14,99 €/kg **Pkg.**
2 Keulen pro Packung, ca. 600–900 g

Frische Entenbrustfilets 24,99 €/kg **Pkg.**
mit Haut, ohne Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 600–900 g

Frische Deutsche Pute 7,99 €/kg **Stk.**
pro Stück ca. 7–9 kg

Kleine Pute 10,99 €/kg **Stk.**
pro Stück ca. 3–4 kg (erst ab dem 23.12.2020 lieferbar)

* Erhebung und Speicherung der persönlichen Daten nur zum Zwecke der Auftragsbearbeitung.

Bestellschein (Kopie)

Bitte geben Sie Ihre Bestellung für die Adventszeit eine Woche vor dem gewünschten Abholtermin in Ihrer Filiale ab. Für die Weihnachtsfeiertage ist der Bestellannahmeschluss Dienstag, der 15. Dezember 2020. Wir bitten um eine Anzahlung von 20 Euro.

Wann möchten Sie Ihre Ware abholen?

In der Adventszeit (Abholung nur Freitag und Samstag)

Datum

Kurz vor dem Fest

Mittwoch,
23. Dezember 2020

Donnerstag,
24. Dezember 2020

Name*

Telefon*

Abholort / Filiale

GEFLÜGEL Anzahl

Frische Gänse 16,90 €/kg Jetzt nur 15,99 €/kg **Stk.**

Frische Gänsekeulen 29,99 €/kg **Pkg.**
2 Keulen pro Packung, ca. 800–1200 g

Frische Gänsebrust 28,99 €/kg **Pkg.**
1 Brust mit Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 800–1400 g

Frische Flugenten 13,90 €/kg Jetzt nur 11,99 €/kg **Stk.**
pro Stück ca. 3 kg

Frische Entenkeulen 14,99 €/kg **Pkg.**
2 Keulen pro Packung, ca. 600–900 g

Frische Entenbrustfilets 24,99 €/kg **Pkg.**
mit Haut, ohne Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 600–900 g

Frische Deutsche Pute 7,99 €/kg **Stk.**
pro Stück ca. 7–9 kg

Kleine Pute 10,99 €/kg **Stk.**
pro Stück ca. 3–4 kg (erst ab dem 23.12.2020 lieferbar)

* Erhebung und Speicherung der persönlichen Daten nur zum Zwecke der Auftragsbearbeitung.