

Fleischaktion

Hähnchenfleisch & Produkte vom Grosserhof



Der Grosserhof – Bio seit 1989

Regionales Hähnchenfleisch und Produkte vom Zweinutzungshuhn



Seit rund 30 Jahren bewirtschaften Ingrid und Franz Grosser ihren Hof im niederbayerischen Pfarrkofen nach den Richtlinien des Anbauverbandes „Biokreis“. Besonders am Herzen liegt ihnen dabei ein achtsamer Umgang mit den ihnen anvertrauten Tieren in Tageslichtställen mit viel Platz

und Auslauf. Sitzstangen, die Möglichkeit zum Sandbaden, saubere Einstreu, Familiennester und Auslauf auf der grünen Wiese sorgen für rundum zufriedene Hühner. Zum größtmöglichen Tierwohl und für höchste Qualität und Frische wird das Geflügel direkt auf dem Hof geschlachtet und zerlegt und den Hühnern ein unangenehmer Transportweg erspart. Das hofeigene Bio-Futter mit 70 % Getreide sorgt dabei für besonders schmackhaftes Fleisch.



Als Legehennen halten die Grossers ausschließlich Hühner der Zweinutzungs-Rasse „Sandy“. Das heißt, die männlichen Küken werden ebenfalls aufgezogen und dürfen bis zur Schlachtreife weiterleben. Aus dem Fleisch der Bruderhähne können wir Ihnen marinierte Hähnchenbrustfilets anbieten. Die Legerate bei den Hennen und das Schlachtgewicht der Hähne ist deutlich geringer als bei den herkömmlichen Rassen. Ein angemessener Preis für so erzeugte Eier und Fleisch macht diese ethisch verträglichere Art der Legehennenhaltung aber möglich. Und dazu können Sie als Verbraucher beitragen!

Wir von der Ökokiste-Kirchdorf haben den Grosserhof besucht und uns von den zufriedenen Hühnern und ihren leckeren Produkten überzeugen können!



Bestellschluss

Donnerstag, 22. Januar

Auslieferung

ab Mi. 28.01. - Di. 03.02.
(KW 05 & 06)

Telefonisch oder im Shop
bestellen unter der Rubrik
„Angebote & Aktionen“:

Hähnchenfleisch-Aktion Grosserhof

Haltbarkeit & Vakuum:

Aufgrund der unterschiedlichen Liefertermine haben Mo- & Dienstagslieferungen nur ein MHD bis Mittwoch der laufenden Woche (**04.02.**); Mi-/Do- & Freitagslieferungen bis zum darauffolgenden Mittwoch (**04.02.**). Das Fleisch kann sehr gut in der Verpackung eingefroren werden. Zwischen Vakuumverpackung und Fleisch kann gereinigte Luft enthalten sein, dies stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Hühnerkraftbrühe, Eiernudeln & Likör

Hühnerkraftbrühe im Glas

400 ml 6,99 €/Stück
konzentriert; zum Verdünnen

Frischei Bandnudeln

250 g 3,39 €/Packung
getrocknet, mit Eiern vom Zweinutzungshuhn & Hartweizengrieß

Frischei Suppennudeln

250 g 3,39 €/Packung
getrocknete Fadennudeln, mit Eiern vom Zweinutzungshuhn & Hartweizengrieß

Hausgemachter Eierlikör

0,35 l 16,99 €/Flasche
Mit Eiern vom Zweinutzungshuhn

[zur Hähnchenfleisch-Aktion >>](#)

Folgen Sie uns bei Social Media – dort erfahren Sie regelmäßig Neues und Wissenswertes.





Landgockel & Hähnchen - zum Aktionspreis!

Pfarrkofener Landgockel ca. 1,4-2,3 kg ca. 33,80 €/Stück

langsam wachsende Rasse, Mindestalter 80 Tage

Gebraten aus dem Ofen (siehe Rezept) oder zubereitet als Gockelsuppe.

Hähnchenfleisch-Paket ca. 1,9 - 2,5 kg ca. 65,78 €/Paket

2 Keulen, 2 Steaks, 7 Flügel, 2 Filets

Die Klassiker im Paket - mit Teilstücken zum Schmoren, Braten oder Grillen.

Hähnchenkeulen 2 Stück, ca. 400 g ca. 12,05 €/Packung

Zum Schmoren im Ofen oder gekocht in Rotwein als 'Coq au vin'.

Hähnchen-Hüftsteaks 2 Stück, ca. 250-450 g ca. 10,99 €/Packung

schmackhaftes, aromatisches, zartes Hähnchenfleisch; aus der Keule geschnitten

Hähnchenflügel 7 Stück, ca. 700 g ca. 9,03 €/Packung

Besonders fein zum Marinieren und Grillen auf dem Blech im Ofen.

Hähnchenbrustfilets 5-6 Stück à 70 g, ca. 400 g ca. 19,80 €/Packung

vom Bruderhahn, in Paprikamarinade eingelegt

Zum Kurzbraten in der Pfanne oder auf dem Grill.

Suppenhuhn ca. 1,2 kg ca. 18,36 €/Stück

Für selbstgemachte Hühnerbrühe oder geeignet für 'Hühnerfrikassée'.

Geflügel-Karkassen 2 Stück, ca. 0,8-1,2 kg ca. 9,48 €/Packung

Zum Auskochen für Hühnerfond als Grundlage für Suppen und Saucen.

Nudelsuppe mit Huhn

Traditionell gekochte Hühnerbrühe mit Suppenfleisch und -Nudeln als Einlage.

Zutaten: 1 Suppenhuhn, optional Karkassen, 1 Stück Knollensellerie, 2 Möhren, etwas Lauch, 1 Zwiebel, 1/2 Bund Petersilie, 10 schwarze Pfefferkörner, Salz, 250 g Suppennudeln, 1 Bund Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitung: Das Huhn (und ggf. die Karkassen) waschen, trocken tupfen und mit etwas Salz einreiben, beiseite stellen. Das Gemüse putzen, in grobe Würfel schneiden und zusammen mit halbierter Zwiebel,

Petersilie und Pfefferkörnern in einen großen Topf geben, 3 Liter kaltes Wasser und das Huhn (und Karkassen) zugeben, Deckel schließen und mind. 2 Stunden köcheln lassen. Dann das Huhn herausnehmen, die Brühe durch ein Sieb in einen neuen Topf gießen und abschmecken. Das Fleisch von den Knochen lösen und klein schneiden. Suppennudeln separat in Salzwasser gar kochen, abseien, mit kaltem Wasser überbrausen und abtropfen lassen. Suppenfleisch und -Nudeln auf Schüsseln verteilen, mit heißer Brühe aufgießen und mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Landgockel aus dem Ofen

„Da der Landgockel langsam wächst und viel Bewegung hat, ist das Fleisch fester als bei schnellwachsenden Hybridehähnern. Um saftiges Fleisch zu erhalten empfiehlt es sich, den Landgockel mit der Niedrigtemperatur-Garmethode (80-100 Grad) zuzubereiten.“

Zutaten:

1 Pfarrkofener Landgockel (ca. 2 kg), 1 TL Paprikapulver, Salz / Pfeffer, 6 EL Olivenöl-Bratöl oder Ghee, 1 kg vorw. festkochende Kartoffeln, 500 g rote Zwiebeln, 800 g Möhren (nach Belieben weiteres Wurzelgemüse, wie Pastinaken, Sellerie und Lauch...) frische Zitrone, gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den Gockel 3 h bei Raumtemperatur liegen lassen. Dann den Gockel waschen, abtrocknen, am Rücken durchschneiden und den Gockel aufklappen. Mit zwei Esslöffel Öl, dem Paprikapulver, Salz und etwas Pfeffer gut einreiben. Den Backofen auf 100 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Gockel mit der Haut nach oben auf den Rost legen und ein Backblech unterschieben. Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Möhren oder weiteres Wurzelgemüse ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Nach 1,5 Stunden die Kartoffeln und das Gemüse mit dem restlichen Öl auf das Blech geben. Nach weiteren 15 Min. die Temperatur auf 160 °C Heißluft schalten und weitere 30 Min. braten.

Den Gockel aus dem Ofen nehmen, zerteilen und mit dem Gemüse zu Tisch geben. Mit frischer Petersilie bestreuen und Zitronenspalten dazu reichen.

Tipp: Durch das Niedrigtemperatur-Garen wird der Landgockel zarter. Der Gockel kann auch bei 80 °C und verlängerter Zeit gegart werden.



Ökokiste Kirchdorf • Demeter-Gärtnerei Achatz
Römerstraße 14 • 85414 Kirchdorf • Telefon 08166 99220
info@oekokiste-kirchdorf.de • www.oekokiste-kirchdorf.de

© Ökokiste Kirchdorf • Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

DE-ÖKO-037

