

## Produktspezifikation



**Produkt:** Ente  
Brust

**Verkehrsbezeichnung:** Entenbrust

**Leitsatznummer:** siehe "Gesetzliche Vorschriften für die Fleischerei" N. Latz, H. Klockenhoff

**Zutaten:** Entenfleisch  
(in absteigender Reihenfolge)

**Herkunft:** Die Herkunft kann im gesetzlichen Rahmen lückenlos aufgezeigt werden!  
Weitere Infos finden Sie auch auf in unserem Ladengeschäft, unserer Internetseite oder lassen Sie sich von Ihrem Fleischermeister vor Ort beraten!  
Geben Sie uns etwas Zeit, Ihre Anfrage nach der Herkunft zu bearbeiten!

**Zusatzstoffe** keine

	Ja	Nein
<b>Allergene:</b> Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (inkl. Laktose)		X
Glutenhaltiges Getreide, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Schwefeldioxid und Sulfite >10mg/kg		X
Lupine und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse		X
Citronensäure/ Citrate (E330-333)		X
Glutaminsäuren/ Glutamate (E620-625)		X
Enthält eine Phenylalaninquelle		X

Nährwerte und Vitamine	pro 100g	pro Portion (60g)	Anteil am Tagesbedarf (%)*
Brennwert: [Kcal]	98	58,8	2,9
Eiweiß: [g]	19	11,4	22,8
Kohlenhydrate: [g]	1	0,6	0,5
Fett: [g]	2	1,2	1,7
Vitamin A [ng]	71	42,6	5,3
Vitamin B1: [mg]	0,1	0,1	7,6
Vitamin B2: [mg]	0,1	0,1	5,6
Vitamin B12: [ng]	0	0	0
Eisen [mg]	1	0,6	4,2

Die Werte sind grundsätzlich für Geflügel gemittelt und können je nach Teilstück und Beschaffenheit abweichen.

\*prozentualer Anteil am empfohlen Tagesbedarf. Der Bedarf variiert individuell nach Geschlecht, Alter und körperlicher Tätigkeit.

Quelle: Souci, Fachmann, Kraut "Nährwert-Tabellen" MedPharm / Deutscher Fleischerverband : "Allergene Stoffe, Zusammensetzung, Herstellung"

### Lagerhinweis Endverbraucher bei loser Aufschnittware:

Lagerung bei <5°C kühl und trocken

### Mindesthaltbarkeit:

Lagerung bei <5°C kühl und trocken ca. 2-3 Tage

Hackfleisch und Produkte mit grosser Oberfläche sind am gleichen Tag zu verzehren!

**Beim Transport unbedingt auf die Einhaltung der Kühlkette achten!  
Verinnerlichen Sie bitte auch unser 1x1 im Umgang mit Fleisch (Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsten Fleischgenuß)**

Rezept: Die Produktbilder können vom Rezept abweichen!

## **Entenbrust mit Rotweibirnen** **für 4 Personen**

### **Zutaten:**

4 Entenbrustfilets, Salz, Pfeffer, 1 EL Oregano, 1 EL Basilikum, 1 TL Rosmarin,  
2 Knoblauchzehen, 1 TL Salz, 1 Tasse Olivenöl, 2 EL Butter, , 4 Birnen, 1 Bund  
Frühlingszwiebeln, Saft von 2 Zitronen, 1-2 Tassen Rotwein, 2 TL Birnengelee

### **Zubereitung:**

Die Entenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Schüssel legen. Den Oregano, das Basilikum, den Rosmarin sowie die geschälten und mit Salz zerriebenen Knoblauchzehen mit dem Olivenöl verrühren, die Entenbrust damit einstreichen und über Nacht im Kühlschrank lagern.

Das Fleisch in einem Bräter anbraten und im auf 180° vorgeheizten Backofen 15-20 min. braten, herausnehmen und warmstellen. Die Butter ins verbliebene Bratfett geben und erhitzen, die geputzten und kleingeschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und glasig schwitzen. Die Birnen schälen, entkernen und klein schneiden, mit Zitronensaft beträufeln, zu den Zwiebeln geben und kurz dünsten. Den Rotwein und das Birnengelee dazugeben, kurz verkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Entenbrustfilets anrichten, mit den Rotweibirnen überziehen, ausgarnieren und mit Kartoffelklößen servieren.





## Das 1 x 1 im Umgang mit Fleisch



### Sicherheitsregeln für Ihren ungebremsen Fleischgenuss

- § 1 Auf dem Transport nach Hause ist grundsätzlich die Kühlkette einzuhalten! (Kühltüte/Kühltasche benutzen)! Temp. <7°C  
- Vor allem im Sommer ist der schnellste Weg nach Hause zu wählen!
- § 2 Lagern Sie Fleisch immer am kältesten Punkt im Kühlschrank! (Glasplatte, unterer Bereich, 0°C-Zone)
- § 3 Tupfen Sie Ihr Fleisch vor dem Zubereiten mit einem sauberen Tuch (Einwegpapier) trocken und lassen Sie es „atmen“!
- § 4 Generell gilt bei allen Fleischarten: Immer ein extra Zubereitungs Brett benutzen!  
(Nicht erst das Geflügel und dann den Salat auf dem gleichen Brett schneiden)
- § 5 Benutzen Sie bei der Zubereitung Ihre angeborenen Sinne für Ihre eigene Qualitätskontrolle:  
- Augen: Optik  
- Nase: Riechen  
- Mund: Geschmack (erst nach dem Garen)!
- § 6 Beachten Sie, dass Ihr Produkt keine Fremdkörper (Knochen) enthält, an denen Sie sich verletzen können!
- § 7 Geflügel- und Schweinefleisch immer vor dem Verzehr durchgaren! (>80°C im Kern)
- § 8 Hackfleischerzeugnisse und frische Bratwurst aufgrund der großen Oberfläche immer am gleichen Tag verarbeiten und ausschließlich komplett in durchgegartem Zustand verzehren!
- § 9 Lassen Sie sich die Ware je nach Verbrauchsdatum von Ihrem Fleischer vakuumieren!
- § 10 Tauen Sie gefrorenes Fleisch generell immer im Kühlschrank auf und nicht auf der Heizung oder Spüle!
- § 11 Zu den hier verkauften Fleisch- & Wurstwaren können Sie an der Kasse auf Wunsch die Produktpässe einsehen!
- § 12 Sollten Sie Fragen oder Anregungen haben...Wir beraten SIE gern...



**VERTRAUEN SIE IHREM ANGEBORENEN INSTINKT UND BAUCHGEFÜHL!**

Stand März 2013

