

# KOCHKUNST

Jetzt wird es Wild!



## Hauptgericht

| Art.-Nr. | Artikel                                                                                                                                        | Gebinde                      |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 1        | <b>Hirschedelgulasch</b><br>ca. 30-40 g / Würfel, aus Blatt ohne Wade, vakuumverpackt, TK                                                      | 4 x 2,5 kg/Karton            |
| 2        | <b>Hirscheule mit Knochen</b><br>NZL, vakuum verpackt, ca. 7-12 kg / Stück, 2-3 Stück/Karton, TK                                               | 20 - 30 kg/Karton            |
| 3        | <b>Hirscheule mit Knochen</b><br>Europa, vakuum verpackt, 7-12 kg/Stk, 2-3 Stück/Karton TK                                                     | 20 - 30 kg/Karton            |
| 4        | <b>Hirscheule ohne Knochen</b><br>mit Wade, NZL, vakuum verpackt, 2 - 3 Stk, ca. 5-10 kg / Stück, TK                                           | 15 - 25 kg/Karton            |
| 5        | <b>Hirscheule 4er Schnitt</b><br>NZL, mit Silberhaut, vakuum verpackt, 1 - 4 Sets, ca. 0,5-5kg / Stück, TK                                     | 8 - 20 kg/Karton             |
| 6        | <b>Rehkeule mit Knochen</b><br>Europa, vakuum verpackt, 3 - 4 Stück, ca. 1,3 - 2,5 kg./Stück, TK                                               | 5 - 9 kg/Karton              |
| 7        | <b>Rehrücken mit Knochen</b><br>Europa, bis 11 Rippen, vakuum verpackt, 4 Stück, Ca. 1,3 - 2,5 kg./Stück, TK                                   | 7 - 10 kg/Karton             |
| 8        | <b>Wildschweinkeule mit Knochen</b><br>Europa, vakuum verpackt, 2 - 4 Stück, Ca. 3 - 8 kg/Stück TK                                             | 10 - 20 kg/Karton            |
| 9        | <b>Wildschweinkeule ohne Knochen</b><br>Europa, vakuum verpackt, 3 - 6 Beutel, ca. 2,4-6,0kg kg/Stück, TK                                      | 15 - 20 kg/Karton            |
| 10       | <b>Wildenten</b><br>Frankreich, bratfertig, eine gefarmte Wildente, cryovac, einzeln ausgezeichnet, TK                                         | 10 x ca. 950 - 1050 g/Karton |
| 11       | <b>Fasan bratfertig</b><br>Großbritannien, bratfertig, einzeln im Tray, am Stück ausgezeichnet, TK                                             | 10 x ca. 900 - 1000 g/Karton |
| 12       | <b>Wildhasenkeulen mit Knochen</b><br>ungespickt, original Argentinien, Wohlsmekendes, rotbraunes Fleisch, in der Wildküche sehr geschätzt, TK | 700 - 900 g/Karton           |

*Immer mehr Feinschmecker begeistern sich für das zarte und aromatische Wildfleisch. So etwas Edles wie Reh oder Hirsch muss nicht nur den festlichen Gelegenheiten vorbehalten sein. Denn jetzt ist genau die richtige Zeit, um sich diese unvergleichliche Gaumenfreunde zu gönnen - klassisch oder auf moderne Art. Sprechen Sie Ihren kompetenten GAFATEAM Großhändler an.*

# GARNIEREN SIE IHR **WILD RICHTIG!**



## [MENÜTIPP]

### Hirschgulasch

#### Zutaten

|                                     |                          |
|-------------------------------------|--------------------------|
| 800 g Gulasch vom Hirsch            | 125 ml Rotwein           |
| 50 g Butter                         | Brühe                    |
| 50 g Speck, fett                    | Gin                      |
| 2 Zwiebeln                          | 6 Körner Wacholderbeeren |
| 500 g Champignons oder andere Pilze | 2 Lorbeerblätter         |
|                                     | 5 EL saure Sahne         |
|                                     | Pfeffer                  |

#### Zubereitung

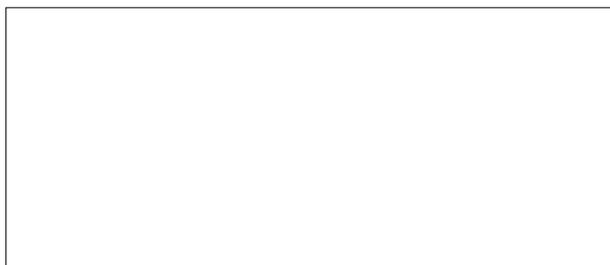
Eine schöne Scheibe Speck in Butter wenden und das Fett auslassen, herausnehmen. Das Fleisch scharf anbraten, pfeffern, herausnehmen, Zwiebeln glasig dünsten, Champignons in Scheiben (oder Waldpilze) dazu geben und dünsten. Das Fleisch zurück in den Topf geben. Mit Rotwein löschen, mit Brühe aufgießen. Eine Stunde köcheln lassen. Mit saurem Rahm binden, mit einem Gläschen Gin am Ende abschmecken. Vorsicht mit dem Salz! Da Speck und Brühe verwendet wird, ist Salz in den meisten Fällen überflüssig. Auf jedem Fall erst am Ende salzen. Dazu passen Spätzle oder Kartoffelknödel.

| Art.-Nr. | Artikel                                                                                                                                                                         | Gebinde             |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| 29       | <b>Zimtstern-Eis</b><br>Winterliche Zimt-Eiscreme mit fruchtigem Apfelsorbet-Kern, 80 ml                                                                                        | 8 x 16 Stück/Karton |
| 30       | <b>Bratapfel-Eis</b><br>Winterliches Eis - Apfel und Vanilleeis mit einem Kern aus Haselnüssen, Äpfeln und Rosinen. Abgestreut mit Amaretto-Bröseln und Mandelplättchen, 130 ml | 12 Stück/Karton     |
| 31       | <b>Tannenbaum-Eis</b><br>Marzipan-Eiskrem mit kakao-haltiger Fettglasur überzogen, 85 ml.                                                                                       | 8 x 16 Stück/Karton |

## Unsere Partner



## Ihr Kochkunst-Partner



| Art.-Nr. | Artikel                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Gebinde            |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| 13       | <b>Williams Christ Birne</b><br>1/2 Frucht, leicht gezuckert, sorte Williams-Christ, Ursprung Spanien/Italien, ATG 460 g                                                                                                                                                                                          | 12 x 850 ml/Karton |
| 14       | <b>Williams Christ Birne</b><br>1/2 Frucht, leicht gezuckert, sorte Williams-Christ, Ursprung Spanien/Italien, ATG 1430 g                                                                                                                                                                                         | 6 x 2650 ml/Karton |
| 15       | <b>Wildpreiselbeeren</b><br>TS                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 kg/Dose          |
| 16       | <b>Spätzle flach</b><br>hergestellt aus reinem Durum-Hartweizengries und frischen Eiern, hohe Koch- und Formstabilität, große Kochzeitoleranz, extrem lange Warmhaltezeit, goldgelbe Farbe, kernig im Biss, Kochzeit ca. 6-7 Minuten                                                                              | 1 x 5 kg/Karton    |
| 17       | <b>Eierspätzle</b><br>„original schwäbisch“<br>mit feinen Saucen, garniert mit Semmelbröseln oder einfach pur: Eierspätzle sind die ideale Beilage zu verschiedenen Gerichten, die Spätzle mit hohem Eianteil überzeugen durch eine optimale Bissfestigkeit und sorgen damit stets für eine perfekte Mahlzeit, TK | 1 x 5 kg/Karton    |
| 18       | <b>Rosmarin-Kartoffeln</b><br>pikant gewürzte Kartoffelspalten aus Qualitätskartoffeln und herrlich duftendem Rosmarin, in ungehärtetem, 100% pflanzlichem Fett vorgebacken und schnell zuzubereiten, Combidämpfergeeignet, TK                                                                                    | 2 x 2,5 kg/Karton  |
| 19       | <b>Kartoffelklöße</b><br>75 g, küchenfertig gewürzte Knödel - lecker & locker, TK                                                                                                                                                                                                                                 | 2 x 2,5 kg/Karton  |
| 20       | <b>Semmelknödel</b><br>75 g, küchenfertig gewürzte Knödel - nach bayrischem Hausrezept, TK                                                                                                                                                                                                                        | 2 x 2,5 kg/Karton  |
| 21       | <b>Mandel Croquettes</b><br>10 g, kleine runde Krokettchen in feiner Mandelpanade, hergestellt aus frischem Kartoffelpüree und Gewürzen, schnell anzubereiten                                                                                                                                                     | 2 x 2,5 kg/Karton  |
| 22       | <b>Kloßteig</b><br>frisch                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 4 x 2,5 kg/Karton  |
| 23       | <b>Rosenkohl 25/30</b><br>TK                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 4 x 2,5 kg/Karton  |
| 24       | <b>Rotkohl</b><br>Tafelfertig 5/1 Dose, ATG 3850 g                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |
| 25       | <b>Pfifferlinge</b><br>größe ca. 15-33 mm, blanchiert und schockgefrostet abgepackt, TK                                                                                                                                                                                                                           | 5 x 1 kg/Karton    |
| 26       | <b>Steinpilze „Bayerische Art“</b><br>in Würfeln geschnitten, gröÙe ca. 2,5 x 2,5 cm, blanchiert und schockgefrostet abgepackt, TK                                                                                                                                                                                | 5 x 1 kg/Karton    |
| 27       | <b>Waldpilzmischung „4erlei“</b><br>TK                                                                                                                                                                                                                                                                            | 5 x 1 kg/Karton    |
| 28       | <b>Wild Sauce</b><br>„Gourmet-Qualität Instant“<br>Ergiebigkeit: 6 x 7 l                                                                                                                                                                                                                                          | 6 x 1 kg/Karton    |

GAFATEAM

Einkauf-Handel-Marketing GmbH & Co. KG

Ziegelei-Töpker-Str. 10 · 33154 Salzkotten

Tel.: 0 52 58/97 91-0 · Fax: 0 52 58/97 91-55

info@gafateam.de

