Handelshof

Alle Preise sind Abholpreise (Lieferpreise abweichend)

Gültig von Do. **15.10.** bis Do. **31.12.2026**

WILD

ÜBERRASCHEND *modern!*



Die wilden Seiten des Genusses

Entdecken Sie ausgewählte Wildspezialitäten und vielfältige Inspirationen für besondere Genussmomente.

★ ★ ★

GENUSS EDITION

Jetzt scannen!

Leckere Rezepte mit passenden Videos für die Zubereitung finden Sie auf unserer Internetseite.

https://www.handelshof.de/aktionen/wildkatalog

DAS WIRD WILD

und ziemlich unkompliziert

Wild kann mehr als Braten und Rotkohl.
Es ist kräftig im Geschmack, vielseitig einsetzbar und einfach zuzubereiten.
Wir holen Wild raus aus der klassischen Ecke und bringen es in die moderne Küche: schnell gemacht, lässig serviert und mit richtig viel Geschmack.
Entdecken Sie Wild neu – unkompliziert, kreativ und gemacht für Gäste, die Lust auf mehr haben.



OB LÄSSIGES STREETFOOD

oder feines High-Class-Dining –

überraschen Sie Ihre Gäste mit Wild!

Hier entlang zum Wild:

DEFTIGER WILDGENUSS – Wildschwein	Seite	7
REHFLEISCH zart, aromatisch, besonders – Reh	Seite	8
WILD GEKOCHT. Stark serviert. – Hirsch	Seite	9
WILD aufs Grillen? – Hirsch	Seite	10
DER PLATZHIRSCH in der Wildküche – Hirsch	Seite	12
SO WILD ist der Mix nicht! – Kaninchen	Seite	15
„BOAR EY!“ – Wildschwein	Seite	16

Stoofvlees aus dem Dutch Oven

Hier wird's herzhaft – aber keineswegs altmodisch. Kräftiges Hirschedelgulasch schmort mit dunklem Bier, Wildfond, Senf und Thymian im Dutch Oven zu einem saftigen Stoofvlees. Dazu kommen knusprige Hasselback-Kartoffeln, frischer Rotkohlslaw und ein Klecks Sour Cream. Deftig trifft frisch, langsam geschmort trifft unkompliziert serviert. Das Gericht kommt am besten direkt auf den Tisch und lädt zum Teilen, Kombinieren und Zugreifen ein. Genau das macht es zu modernem Comfort Food: viel Geschmack, wenig Schnickschnack und Zutaten, die perfekt zusammenspielen. **Ein echter Wohlfühlklassiker mit Wild-Twist – rustikal genug für ordentlich Charakter und lässig genug für die moderne Küche.**

DA KOMMT was auf Sie zu!

Korean Hot Dog vom Hirsch

Hirsch am Spieß? Genau so wird's wild. Fein gewolft, würzig abgeschmeckt und mit Scamorza kombiniert, steckt das Fleisch unter einer goldbraunen, knusprigen Panko-Hülle. Dazu kommen gleich zwei Saucen mit ordentlich Charakter: cremige Gochujang-Mayo sorgt für leichte Schärfe, während die fruchtig rauchige Brombeer-Barbecuesauce den süßen Gegenpart liefert. Außen crunchy, innen saftig und geschmacklich weit weg vom klassischen Wildgericht. Der Korean Hot Dog bringt Hirsch direkt ins Streetfood-Format – handlich, überraschend und gemacht für den Genuss ohne viel Drumherum. **Ein Gericht mit Crunch, Kick und echtem Hingucker-Faktor. So unkompliziert kann moderner Wildgenuss sein.**

„Boar Ey!" Pulled Wildschwein Bowl

Wildschwein kann auch bunt, frisch und ziemlich lässig. Langsam gegart und anschließend saftig gezupft trifft die würzige Keule auf Quinoa, cremige Guacamole und frische Tomatensalsa. Feta, Avocado, Koriander und knusprige Tortilla Chips sorgen für zusätzliche Textur und ordentlich Farbe in der Bowl. Rauchpaprika, Kreuzkümmel und Chipotle bringen Würze und einen leichten Kick ins Spiel. **Das Ergebnis ist unkompliziert, sättigend und alles andere als klassische Wildküche.** Eine Bowl zum Zusammenstellen, Zugreifen und Genießen – mit kräftigem Geschmack, frischen Komponenten und genau der richtigen Portion Streetfood-Feeling. Boar Ey! So kann Wildschwein heute aussehen.

JETZT WIRD'S *vielseitig*

Noch mehr wilde Streetfood-Ideen, passende Rezepte und die Produkte dazu finden Sie auf unserer Internetseite. Die Rezepte finden Sie auch online. Einfach den QR-Code auf der Titelseite scannen und Wild ganz neu entdecken.

4,99

DIEHL WEINE

versch. Sorten
0,75 l Flasche



Tipp

Ein kräftiger Grauburgunder harmoniert besonders gut mit Reh und feinen Wildgerichten.

DEFTIGER Wildgenuss

26,99

LASCHORI WILDSCHWEIN-GULASCH

tiefgefroren
2,5 kg Packung



12,99

JOSEF MAIER WILDSCHWEIN-EDELGULASCH

handgeschnitten
tiefgefroren
1 kg Packung



29,95

LASCHORI WILDSCHWEIN-GULASCH

Ursprung:
siehe Etikett
tiefgefroren
kg = 11,98
2,5 kg Packung



2,99

POMBERG ROTKOHL-SALAT

1 kg Schale





REHFLEISCH

zart, aromatisch, besonders



16,99

LASCHORI
REHKEULE

ohne Knochen, das Wadenbein wurde bereits abgetrennt und wieder in die Keule eingelegt, Stück ca. 1,2-2,5 kg
tiefgefroren
kg



52,95

LASCHORI
REHRÜCKEN

ohne Knochen
ca. 0,6-1,5 kg
tiefgefroren
kg



36,95

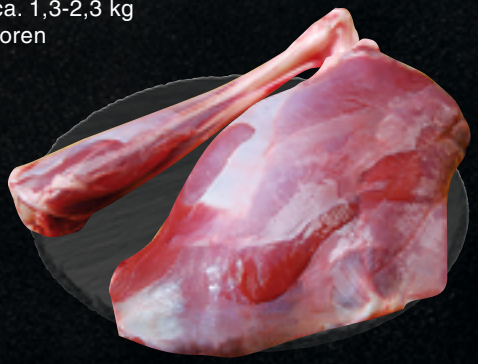
LASCHORI
REHRÜCKEN

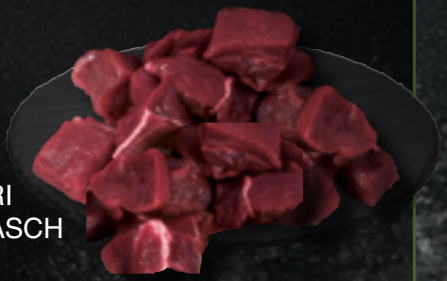
das edelste Stück vom Reh
auf 11 Rippen geschnitten
sauber pariert
bis auf die Silberhaut
ohne Fremdfleisch
Stück ca. 1,3-2,3 kg
tiefgefroren
kg

14,99

LASCHORI
REHKEULE

mit Knochen sauber getrimmt
ohne Schwanzknochen
Wadenbein eingeschnitten und untergelegt
Stück ca. 1,5-2,5 kg
tiefgefroren
kg





49,95

LASCHORI
REHGULASCH

tiefgefroren
kg = 19,98
2,5 kg Packung



1,99

ROTWILD
DORNFELDER

versch. Sorten
je 0,75 l Flasche

WILD GEKOCHT. *Stark serviert.*

34,95

LASCHORI
DAMHIRSCHRÜCKEN

ohne Knochen, das edelste Stück vom Hirsch, sauber getrimmt, ausgelöst aus einem Rücken, mit 10 Rippen, gestreckt verpackt
Stück ca. 1-2,5 kg
tiefgefroren
kg



14,99

LASCHORI
DAMHIRSCHKEULE

ohne Knochen Damhirsch hat einen angenehm mild-würzigen Geschmack das Wadenbein wurde bereits abgetrennt und wieder
in die Keule eingelegt
Stück ca. 3-6 kg
tiefgefroren
kg

6,59

MARQUÉS
DE CÁCERES

trocken
Rioja
0,75 l Flasche







22,95

RARI FOOD
WILDGULASCH

Hirsch/Känguru
tiefgefroren
kg = 9,18
2,5 kg Packung

WILD aufs Grillen!



14,99

LASCHORI
HIRSCH-
KALBSKEULE

ohne Knochen
besonders zart und mager
hier wurde das Wadenbein
bereits abgetrennt und
wieder in die Keule
eingelegt
Stück ca. 2,5-5,5 kg
tiefgefroren
kg



12,49

LASCHORI
HIRSCHSCHULTER

tiefgefroren
ohne Knochen
ca. 2 kg Stück
kg



34,95

LASCHORI
HIRSCHRÜCKEN

tiefgefroren
ohne Knochen
ca. 1,6 kg
kg



17,99

LASCHORI
HIRSCHKEULE

tiefgefroren 4er-Schnitt,
ohne Knochen zerlegt
in Oberschale
Unterschale
ca. 1-4 kg je Teilstück
kg



KI-generiert



14,49

LASCHORI
HIRSCHKEULE

tiefgefroren
ohne Knochen
ca. 8 kg Stück
kg



Hirschkeule vom Grill

Diese Hirschkeule wird rosa gegart und mit einem würzigen Sellerie-Austernpilz-Schawarma kombiniert. Kräftige Röstaromen treffen auf orientalische Gewürze und frische Säure – ein modernes Gericht mit Tiefe und Charakter.

Schwierigkeitsgrad = mittel **Zeit = 40** Minuten

Zutaten (für 4 Personen)

800 g	Hirschkeule
	nach Belieben Olivenöl ,Salz und Pfeffer

Für das Sellerie-Austernpilz-Schawarma:

500 g	Knollensellerie	2 TL	Oregano
250 g	Austernpilze	1 Msp.	Zimt
2 Stk.	Saft einer Zitrone	3 TL	Sumach
2 EL	Olivenöl	1 TL	Paprika edelsüß
1 TL	Chipotle Chili Flocken	2 TL	Pfeffer
		0,5 TL	Muskatblüte
1 Msp.	Piment gemahlen	1 Bund	Glatte Petersilie
1 TL	Meersalz		nach Belieben Olivenöl , Salz und Pfeffer
1 TL	Cumin		
0,5 TL	Kümmel		

Schwarzkümmel-Fladenbrot:

250 g	Mehl	175 ml	Lauwarmes Wasser
12 g	Hefe	30 ml	Olivenöl
5 g	Salz	1 TL	Schwarzkümmel

Zubereitung

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Grill für mittlere bis hohe Hitze vorbereiten.

Sellerie in feine, längliche Streifen schneiden und die Austernpilze grob zupfen. Beides mit etwas Olivenöl und Salz vermengen, auf ein Backblech geben und etwa 25–30 Minuten knusprig backen.

Währenddessen aus Zitronensaft, Olivenöl und den Gewürzen eine Paste herstellen und die Petersilie fein hacken.

Das fertig gebackene Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit der Gewürzpaste vermengen und bei niedriger Temperatur (ca. 60 °C) warm halten.

Die Hirschkeule parieren, in einzelne Muskelstränge zerlegen und rundum salzen und pfeffern. Auf dem Grill bei mittlerer Hitze rosa grillen, bis eine Kerntemperatur von etwa 56 °C erreicht ist. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen und in dünne Scheiben gegen die Faser schneiden.

Das Schawarma-Gemüse in einer Form anrichten, mit Petersilie bestreuen und zusammen mit dem Fleisch servieren.

Für das Schwarzkümmel-Fladenbrot Mehl, Salz und lauwarmes Wasser mit der aufgelösten Hefe zu einem glatten Teig verkneten. Mit Olivenöl beträufeln und etwa 20 Minuten gehen lassen. Anschließend zu einem flachen Brot formen, mit Schwarzkümmel und etwas Meersalz bestreuen und bei 220 °C ca. 20 Minuten backen, bis es goldbraun ist.

7,49

LOS VASCOS
CABERNET
SAUVIGNON

Chile
trocken
0,75 l Flasche



4,99

KWV
ROODEBERG

Südafrika
trocken
0,75 l Flasche

DER PLATZ-HIRSCH in der Wildküche



Stoofvlees aus dem Dutch Oven

mit Rotkohlslaw, Hasselback-Kartoffeln und Sour Cream

Hardware
- Dutch Oven, alternativ Auflaufform mit Deckel oder Alufolie abgedeckt
- Heißluftfritteuse
- Backofen

Schwierigkeitsgrad = einfach
Zeit = 90 Minuten

Zutaten (für 6 - 8 Personen)
- 1,5 kg Hirschedelgulasch
- 3 EL Rapsöl
- 2 Karotten (längs geviertelt, schräg in ca. 1,5 cm lange Stücke geschnitten)
- 2 Zwiebeln, fein gewürfelt
- 6 Zweige Thymian, Blätter gezupft & fein gehackt
- 2 El Tomatenmark
- 2 EL Mehl
- 1 Flasche Leffe, braun
- 750 ml Wildfond
- 2 EL Pommery Senf

Für den Rotkohlslaw:
- ½ Rotkohl, fein geraspelt
- 5 EL dunkler Balsamico
- 8 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Für die Hasselback-Kartoffeln:
- 3 Kartoffeln (Drillinge) pro Person
- 150 ml Rapsöl oder Sprühfett
- Salz und Pfeffer, alternativ Kartoffelgewürz, z.B. von Ankerkraut
- 50 g Sour Cream pro Person (alternativ Kräuterquark)
- ½ Bund Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen, leeren Dutch Oven im Backofen ebenfalls vorheizen. Rapsöl in einer Pfanne oder einem Bräter auf hohe Hitze bringen und das Fleisch darin 3 - 5 Minuten mit Farbe scharf anbraten, währenddessen mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten zugeben und 3 Minuten mitbraten. Zwiebel zufügen und weitere 2 Minuten braten. Tomatenmark zugeben und 2 Minuten mitrösten. Die Fleisch-Gemüse-Mischung mit 2 EL Mehl bestäuben und mit Leffe ablöschen. Herd auf mittlere Hitze runterregeln, 4 - 5 Minuten einkochen lassen, mit 750 ml Wildfond aufgießen. Pommery Senf und Thymian zufügen.
Den kompletten Inhalt in den vorgeheizten Dutch Oven, alternativ eine Auflaufform, umfüllen und Deckel aufsetzen (oder mit Alufolie abdecken). Den Dutch Oven im Backofen bei 130 °C 60 Minuten garen.

30 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln waschen und jede Kartoffel im Abstand von 2 - 3 mm fächerförmig quer einschneiden - NICHT durchschneiden! Die Kartoffeln in den Garkorb der Heißluftfritteuse legen, mit Sprühfett besprühen und würzen. Für 15 - 20 Minuten bei 180 °C garen.

Für den Rotkohlsalat den Rotkohl in eine Schüssel geben, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer anmachen.

Zum Servieren das Stoofvlees im Dutch Oven auf den Tisch stellen, mit gehackter Petersilie garnieren. Die Kartoffeln, den Rotkohlsalat und die Sour Cream in Schüsseln oder auf Platten anrichten und dazu reichen.



Dauer-
NIEDRIG PREIS
8,99

PRIMITIVO
DI MANDURIA
RISERVA 14

DOC, Italien
0,75 l Flasche



37,95

LASCHORI
HIRSCH-
GULASCH

tiefgefroren
kg = 15,18
2,5 kg Packung



16,99

HIRSCH-
EDEL-
GULASCH
EDEKA

tiefgefroren
handgeschnitten
1 kg Packung



34,95

LASCHORI
HIRSCH-
GULASCH

tiefgefroren
kg = 13,98
2,5 kg Packung

7,59

DELAFORCE
PORTWEINE

versch. Sorten
20 % Vol.
je 0,75 l Flasche

6,99

ROYAL
OPORTO
PORTWEIN

versch. Sorten
19 % Vol.
je 0,75 l Flasche



SO WILD *ist der Mix nicht!*



13,99

HAUS-KANINCHEN-KEULE

Bodenhaltung
tiefgefroren
1000 g Packung



19,99

KANINCHEN-RÜCKENFILETS

Bodenhaltung
tiefgefroren
750 g Packung



2,29

ODENWALD WILD-PREISEL-BEEREN

390 ml Glas



1,79

EDEKA HERZSTÜCKE WILLIAMS-CHRIST-BIRNEN

1 / 2 Frucht
gezuckert
ATG: 460 g
820 g **Dose**





9,99

SCHWARTAU GASTRO DESSERT SAUCE PREISELBEERE

versch. Sorten
je 770 ml

10,49

MASI
CAMPOFIORIN
ROTWEIN

trocken
0,75 l Flasche



6,99

BARON
PHILIPPE DE
ROTHSCHILD
MOUTON
CADET

Frankreich
Bordeaux
AOC
trocken
0,75 l Flasche

11,99

WILDSCHWEIN
ROLLBRATEN

tiefgefroren
kg = 7,05 1,7
kg Packung



13,99

WILDSCHWEIN -
NACKEN
tiefgefroren
ca. 1,5 kg Stück
kg



15,99

LASCHORI
WILDSCHWEINRÜCKEN

Ursprung: siehe Etikett
ohne Knochen
sauber geputzt
ohne Kette gestreckt
verpackt
Stück ca. 1-3 kg
tiefgefroren
kg



14,99

LASCHORI
WILDSCHWEINFILET

tiefgefroren
ca. 0,5 kg
kg

„BOAR Ey"

8,99



LASCHORI
WILDSCHWEINKEULE

Ursprung: siehe Etikett
ohne Knochen, nur ganze Teile,
sauber zugeschnitten, sorgfältig ausgelöst
Stück ca. 3-6 kg, tiefgefroren
kg



Pulled Wildschwein Bowl mit Quinoa

Hardware
- Vakuumiergerät
- Vakuumbeutel
- Sous-vide-Stick

Schwierigkeitsgrad = einfach
Zeit = 60 Minuten
24 h Sous-vide-Garzeit

Zutaten (für 4 - 6 Personen)
- 1 kg Wildschweinkeule
- 2 EL Räucherpaprika
- 1 TL Chilipulver
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 EL Paprika edelsüß
- 1 TL Kreuzkümmel

Guacamole
- 1 reife Avocado
- 2 Limetten
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Olivenöl

Für die Tomatensalsa:
- 2 Tomaten, fein gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, geschält & fein gewürfelt
- ¼ Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- 1 TL pürierte Chipotle-Chili
- 2 EL Olivenöl
- 1 TL Limettensaft
- Salz & Pfeffer
- 240 g Quinoa
- 1 Avocado, in Fächer geschnitten
- 160 g Fetakäse, fein gebröselt
- 1 Bund Koriander, fein gehackt
- 1 Handvoll Tortilla-Chips, grob zerkleinert

Zubereitung
Für den Rub der Wildschweinkeule alle Gewürze miteinander vermischen. Die Wildschweinkeule mit dem Rub großzügig einreiben und vakuumieren. Die vakuumierte Wildschweinkeule im SousVide Wasserbad bei 72 °C für 24 Stunden garen.

Ca. 1 h vor Ende der Garzeit der Wildschweinkeule die Quinoa nach Packungsanweisung garen. Für die Salsa alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Guacamole das Fruchtfleisch einer Avocado mit dem Saft ½ Limette, 1 EL Olivenöl und einer Prise Salz mit Hilfe eines Mixstabes zu einer glatten Guacamole verarbeiten.

Nach Ablauf der Garzeit der Wildschweinkeule den kompletten Inhalt des Vakuumbeutels in eine große Auflaufform umfüllen, die Keule mit Hilfe zweier Gabeln faserig zerzupfen.

Zum Anrichten alle Komponenten in vier Bowls anhäufeln, Feta nach Geschmack drüber bröseln, gefächerte Avocado aufteilen, mit Tortilla-Chips und Koriander garnieren.

GENUSS-VOLL

ergänzt



3,79

GREENS ROSENKOHL

tiefgefroren
20 / 25 oder
25 / 30
kg = 1,796
2,5 kg Beutel



5,29

GREENS ESS-KASTANIEN

tiefgefroren
1 kg Beutel



2,89

GREENS ROTKOHL

tiefgefroren
kg = 1,156
2,5 kg Beutel



1,79

IGLO KÖNIGS-GEMÜSE

tiefgefroren
500 g Packung

1,79

IGLO RAHM-GEMÜSE

tiefgefroren
versch. Sorten
je 480 g /
500 g Packung





KÖSTLICH genießen

Dauer-NIEDRIG PREIS

12,99

FERNET BRANCA / MENTA

versch. Sorten
28 % / 35 % Vol.
je 0,7 l Flasche



5,99

TORRES CORONAS

Spanien
trocken
0,75 l Flasche



12,99

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA RIOJA

Spanien
trocken
0,75 l Flasche



AROMEN
aus dem Wald

Tipp

Tiefgefrorene Pilze nicht vorher auftauen, sondern direkt in die heiße Pfanne oder den Topf geben. So behalten sie mehr Biss und Aroma.



5,49

NIKLAS WALDPILZ-MISCHUNG EXTRA

tiefgefroren
geschnitten
1000 g Beutel



8,99

NIKLAS STEINPILZE

tiefgefroren
geschnitten
1000 g Beutel

4,49

NIKLAS FEINE PILZ-MISCHUNG

tiefgefroren
geschnitten
1000 g Beutel



10,99

NIKLAS PFIFFERLINGE

tiefgefroren
mittelfallend
1000 g Beutel

WILDGENUSS

mit dem richtigen Finish

9,99

WIBERG
WACHOLDER-
BEEREN

ganz
400 g Dose



9,99

WIBERG
NELKEN

ganz
200 g Dose







3,99

KOTANYI
ORIENT
LORBEER-
BLÄTTER

ganz getrocknet
150 g Beutel



7,99

VALENZI
PFIFFERLINGE

ATG: 455 g
800 g Dose



18,99

KNORR
PROFESSIONAL
WILD SAUCE

ergibt 7,5 Liter
o.d.Z.
1 kg Dose



5,99

LUKULL
CHAMPIGNON SAUCE

vegetarisch
1 l Packung





LUKULL
ROTWEIN
SAUCE
1 l Packung

5,99

STARKE AROMEN

feine Küche

1,99

LACROIX
BIO FONDS

versch. Sorten
ohne Farb- und
Konservierungsstoffe
je 300 ml Glas

1,79

LACROIX
FONDS

versch. Sorten
feine Grundlage für
Suppen und Saucen
je 400 ml Glas







1,79

LACROIX
SUPPEN

versch. Sorten
je 400 ml Dose



Tipp Fertige Beilagen clever kombinieren – für weniger Aufwand und schnelle Abläufe in der Küche.



6,99

VEGETARISCH

BÜRGER EIERSPÄTZLE

versch. Sorten
kg = 2,796
je 2500 g Beutel





6,99

VEGAN

KÜHNE ROTKOHL

ATG: 3,85 kg
kg = 1,73
4,04 kg Dose

24,49

PFANNI KNÖDEL

halb & halb
ergibt
183 Knödel
kg = 4,898
5 kg Beutel





8,99

PFANNI SEMMEL-KNÖDEL

lose Mischung
30 Knödel
kg = 7,49
1,2 kg Beutel

1,39

HENGLEIN KARTOFFEL-KLÖSSE

4 x 125 g Stück
500 g Packung





8,49

HENGLEIN REIBEKUCHENTEIG

Rheinische Art
5 kg Eimer

DIE FEINEN Begleiter!

8,99

SCHNE-FROST SEMMELKNÖDEL

tiefgefroren
ca. 75 g Stück
kg = 3,596
2500 g Beutel



5,99

SCHNE-FROST KROKETTEN-ZAPFEN

tiefgefroren
kg = 2,396
2500 g Beutel



5,99

SCHNE-FROST RÖSTINCHEN

tiefgefroren
ca. 38 g Stück
kg = 2,396
2500 g Beutel



5,49

SCHNE-FROST KARTOFFEL-KROKETTEN

tiefgefroren
mild gewürzt
kg = 2,196
2500 g Beutel



Dauer-NIEDRIG PREIS

7,99

SCHNE-FROST RÖSTI-ECKEN

tiefgefroren
kg = 3,196
2500 g Beutel

Korean Hot Dog vom Hirsch

mit Scamorza, Gochujang-Mayo und Brombeer-Barbecuesauce

Hardware
- Heißluftfritteuse
- Pfanne

Schwierigkeitsgrad = mittelschwer
Zeit = 90 Minuten

Zutaten (für 4 - 6 Personen)
- 160 g Hirschedelgulasch, fein gewolft
- 1 Ei
- 60 g Scamorza (fein gerieben)
- 4 EL Panko
- 3 Prisen Wiberg Forest Flair
- 2 Prisen Meersalzflocken
- 1,5 EL geschmacksneutrales Pflanzenöl (z.B. Sonnenblume oder Raps)

Für Teigmantel und Panade
- 240 g Weizenmehl 405
- 1/2 TL Salz
- 45 g Zucker
- 1 Ei
- 240 ml Milch
- 100 g Panko zum Panieren
- Sprühfett

Gochujang-Mayo
- 4 EL Mayonnaise
- 1 TL Gochujang-Paste

Brombeer-Barbecuesauce
- 25 g Butter
- 4 El Rotweinessig
- 1 EL Worcestershiresauce
- 1 Prise Chiliflocken
- 2 EL Honig
- 200 ml Ketchup
- 300 g Brombeeren, gewaschen
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Für den Corn Dog das fein gewolfte Hirschedelgulasch mit den restlichen Zutaten (Ei, Käse, Panko, Gewürze) vermengen, bis eine homogene Masse entsteht. Die Masse in 4 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einer Kugel, dann zu einer länglichen Wurst von ca. 1,5cm Durchmesser formen. Diese der Länge nach mittig auf einen Holzspieß spießen. Öl in einer Pfanne auf hohe Hitze bringen und die Fleischspieße rundherum scharf anbraten. Die Fleischspieße bis zur Weiterverarbeitung im Tiefkühler parken.

Für die Brombeer-Barbecuesauce die Butter in einen ca. 1L großen Topf geben und auf mittlerer Hitze schmelzen lassen. Restliche Zutaten zufügen, umrühren, aufkochen lassen und knapp 15 Minuten köcheln.

Für die Gochujang-Mayo beide Zutaten miteinander verrühren und in einen Spritzbeutel oder eine -flasche abfüllen, in den Kühlschrank stellen. Brombeer-Barbecuesauce mit dem Mixstab zu einer feinen Sauce mixen und durch ein Sieb passieren. In einen Spritzbeutel oder eine Spritzflasche füllen und in den Kühlschrank stellen.

Für den Teigmantel der Corn Dogs zuerst alle trockenen Zutaten miteinander vermischen und mit der Milch und dem Ei zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig in ein hohes Glas geben. Panko zum Panieren in ein flaches Gefäß geben. Die gut gekühlten Fleischspieße in das Glas mit dem zähflüssigen Teig dippen, dann im Panko wälzen, mit Sprühfett besprühen und in die vorgeheizte Heißluftfritteuse auf 240 °C 4 Minuten backen. Die Corn Dogs einmal wenden und weitere 4 - 5 Minuten goldbraun fertig garen.

Zum Anrichten die Corn Dogs mit der Gochujang-Mayo und der Brombeer-Barbecuesauce in Zick-Zack-Muster überziehen.

Dauer-
NIEDRIG
PREIS
7,99



SCHNE-FROST
KARTOFFEL-KLÖSSE

tiefgefroren
halb & halb
kg = 3,196
2500 g Beutel

24,99

GSW
BRÄTER
SALERNO



Gastro-Qualität,
Aluminium-Legierung,
für alle Herdarten, außer Induktion,
Backofenfest bis 240 °C, spülmaschinengeeignet,
35 × 26 cm

Für eine einfache

ZUBEREI-TUNG!

GSW
GASTRO-BRÄTER
PROFI

29,99

Alu, extraschwere Gastro-Qualität,
Vollalugriffe, backofenfest bis 240 °C,
für alle Herdarten, außer Induktion,
8 Liter, 14 x 28 cm, 14 cm hoch



49,99

GSW
BRÄTER
CERAMICA



robuste Alugusslegierung, FerroTherm©-Boden, handliche
Vollalugriffe, backofenfest bis 240 °C, für alle Herdarten,
auch Induktion, 8,5 Liter, oval, 38 x 25 cm, 12 cm hoch

34,99

GSW
BRÄTER
CERAMICA



Aluguss, FerroTherm©-Boden, Greblon-Ceram-Veredelung,
Glasdeckel mit Aromaknopf, backofengeeignet bis 240 °C,
für alle Herdarten, auch Induktion,
8 Liter, 40 x 26 cm, 11 cm hoch

Abweichende Preise bei weiteren Ausführungen

27,99



GSW
BRÄTER
CERAMICA

Aluguss, FerroTherm Boden, Edelstahl-Drahtgriffe, Glasdeckel mit
Aromaknopf, für alle Herdarten, auch Induktion, backofengeeignet
bis 240 °C, ca. 5 Liter, 28 x 28 cm, 8,5 cm hoch



29,99

GSW
UNIVERSALBRÄTER
GOURMET

Aluguss, antihaftbeschichtet, Glasdeckel mit Aromaknopf, durch innen liegenden Grillboden auch als Grillpfanne verwendbar,integr. Abgießfunktion,backofenfest bis 240 °C, für alle Herdarten, auch Induktion, spülmaschinengeeignet, 6 Liter, 33 x 21 cm, 11,5 cm hoch

GSW
GÄNSEBRÄTER

emailliert, mit Chromring, für alle Herdarten, auch Induktion, oval

19,99

38 cm ø,
18 cm hoch

27,99

42 cm ø,
20 cm hoch





39,99

GSW
BRÄTER GOURMET

Aluguss, VITAFLON®QUARZIT Antihaft-Versiegelung, Glasdeckel mit Aromaknopf und Gittereinsatz, backofengeeignet bis 240°C, für alle Herdarten, auch Induktion, 8 Liter, 26 x 40 cm, 11cm hoch

ALLES FÜR

die perfekte Zubereitung



GSW
GRILLPFANNE
TITANIUM

extraschwere Gastro-Qualität, Titan-Antihaftversiegelung, FerroTherm©-Boden, Edelstahl-Handgriff, backofenfest bis 240 °C, für alle Herdarten, auch Induktion, 28 x 28 cm

Dauer-NIEDRIG PREIS

32,99



9,99

33 x 22 cm,
6,7 cm hoch

Abweichende Preise bei weiteren Ausführungen

GSW
VIERECKPFANNE

Stahlemaille, backofenfest bis 240 °C, für alle Herdarten, außer Induktion

12,99

38 x 25 cm,
7,3 cm hoch

BESTENS *aufgehoben!*

24,99

5 Liter, 32 cm ø

29,99

7 Liter, 37 cm ø

GSW
SERVIERSCHÜSSEL

Edelstahl, Thermo,
mit Deckel, spülma-
schinengeeignet



14,99

4,2 Liter,
26 cm ø

19,99

5,5 Liter,
30 cm ø

Abweichende Preise bei weiteren Ausführungen

GSW
THERMOSCHÜSSEL

Edelstahl, doppelwandig,
hält bis zu 8 Std. warm oder kalt,
mit Kunststoffdeckel,
spülmaschinengeeignet

TECHNIK,

die den Unterschied macht



Info!

Präzise Sous-Vide-Garen und Temperatur & Garzeit bequem per App steuern.

Dauer-NIEDRIG PREIS

94,99

CASO
SOUS-VIDE-STICK
SV 1200 SMART

Temperaturbereich bis 90 °C, in 0,5-°C-Schritten regelbar, App-steuer- und -ablesbar, Sensor-Touchsteuerung, 3D-Zirkulation: konstante Temperatur durch Wasserumwälzung, Timer, komplett wasserfest nach IPX7, 33 x 6 x 8,5 cm (H/B/T), 1.200 Watt

59,99

CASO
SOUS-VIDE-STICK
SV 400

Temperaturbereich 25 bis 90 °C, in 0,5-°C-Schritten einstellbar, 20 Liter Wasser aufheizen, wasserdicht durch IPX7-Standard, LED-Anzeige, Timer 1 - 99 Min, 7 x 13 cm, 31 cm hoch, 1.000 Watt



9,99

ADE
ELEKTRISCHE
MINI-SALZ- UND PFEFFERMÜHLE

Einhandbedienung, stufenlos verstellbares Keramikmahlwerk, Edelstahl, wiederaufladbar mit USB-C, versch. Farben,
13,9 x 3,7 x 8 cm (H/BT)

111,-

GASTROBACK
KONTAKTGRILL
DESIGN BBQ PRO

Edelstahl, 5-Stufen-Temperatureinstellung, 30-Min.-Timer mit Auto-off-Funktion, Kontaktgrill-Fläche: ca. 750 cm² (25 x 30 cm), Barbecuegrill-Fläche: ca. 1.500 cm², geriffelte und glatte Grillplatte, Low-Fett-Funktion, antihaftbeschichtet, Grillplatten abnehmbar und spülmaschinengeeignet,
5-fach arretierbare Höhenverstellung,
17,4 x 38 x 36,4 cm (H/B/T),
2.000 Watt



Klasiker zubereiten mit MODERNSTER TECHNIK



BESTELLKAUF

349,-

CASO
GEWERBEKAMMERVAKUUMIERER
VACUCHEF 70

Edelstahlgehäuse und -kammer, doppelte Schweißnaht bei 30 cm Breite, einstellbare Vakuum- und Schweißzeit, pumpt 70 Liter/Min., 30 Profi-Vakuumierbeutel, 20 x 30 cm, Kammergröße: 10 x 30,5 x 32,2 cm (H/B/T), 23,5 x 41 x 36,5 cm (H/B/T), 350 Watt



CASO
FOLIENROLLEN /
FOLIENBEUTEL

lebensmittelecht, koch-, gefrier- und spülmaschinenfest, inkl. 56 Sticker, 150 µm

8,99

20 x 30 cm, 50er Packung

12,99

30 x 600 cm, 2er Packung

#immerfrischinformiert

Folgen Sie uns auf Facebook, Instagram und WhatsApp.

Alle Preise sind Abholpreise (Lieferpreise abweichend). Verkauf nur in Original-Kartons an Handel und Gewerbe mit gültigem Einkaufsausweis – solange der Vorrat reicht. Einkaufsausweis immer in Verbindung zum Personalausweis vorlegen. Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Abbildungen sind nicht verbindlich. Alle Preise freibleibend + MwSt. Bei der Berechnung der Kalkulationsbasis (z. B. Stückpreis) und der prozentualen Ersparnis auf Basis des regulären Abholpreises haben wir kaufmännisch gerundet. Höchstabgabemengen behalten wir uns vor. Sie haben Fragen, Wünsche oder Anregungen? Dann rufen Sie uns kostenfrei an unter 0800 – 7242857 oder schreiben Sie uns eine E-Mail an info@edeka-foodservice.de.