

Bio-Hühnerfleisch



vom



Liebe Kunden

➔ **Lust auf frisches, sehr leckeres, gesundes Geflügelfleisch von unseren glücklichen Hühnern?**



Schon wieder ist es soweit - für eine liebe Hühnerschar im Stall 1 ist die Zeit gekommen, um den Platz für junge Artgenossinnen frei zu geben. Je älter eine Legehennen wird, desto schwächer wird die Schale der Eier, die sie legt. Die schwache Eischale ist der Hauptgrund, dass wir unsere Hühner ersetzen müssen.

Zum vierten Mal wollen wir unsere «pensionierten» Bio-Hühner wieder selbst metzgen lassen und Ihnen das feine Fleisch direkt und frisch ab Hof anbieten.

Die erneut sehr vielen positiven Rückmeldungen und Neuanfragen motivieren uns, auch diesmal die Hühner wieder bei der selben, seriösen Bio-Knospe-zertifizierten Metzgerei in leckere Geflügelfleischprodukte verzaubern zu lassen. Wir freuen uns sehr, dadurch unseren Hühnern den Export und Schlachtung via Grossverteiler oder gar die Vergasung ersparen zu können.

Uns ist es ein grosses Anliegen, dass das Fleisch unserer Hühner respektvoll verarbeitet und als vornehmliches Nahrungsmittel angeboten werden kann.

Aus hygienischen Gründen werden jeweils alle Hühner aus einem unserer beiden Ställe zum gleichen Zeitpunkt ausgestallt. Weil viele Hühner gemeinsam weggehen, bekommen wir danach eine grosse Menge frisches Fleisch an einem Tag zurück. Deshalb sind wir auf Ihre Vorbestellung von Fleisch angewiesen.

➔ Was gibt es denn schöneres, als Fleisch zu essen, wovon man weiss, dass die Tiere ein glückliches Leben führen konnten, täglich Auslauf ins Freie hatten, familiäre Betreuung genossen und sich ausschliesslich mit Bio-Futter ohne chemisch-synthetische Zusatzstoffe ernähren konnten?

Wir freuen uns sehr, wenn Sie Ihre Wünsche auf dem angehängten Bestellformular eintragen und dies uns abgeben.

Herzliche Grüsse Familie Braun

Bitte wenden



Haltbarkeit der Geflügelfleischprodukte

Im Kühlschrank: 4 – 10 Tage

Im Tiefkühler: mind. 1 Jahr

Inhaltsstoffe

Die Produkte sind glutenfrei.

Hamburger, Würste, Ofenfleischkäse enthalten etwas Schweinespeck.

Zusatzstoffe entsprechen den Richtlinien von Bio-Suisse.

Tipps zur Zubereitung

Suppenhuhn In der Suppe ziehen lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst (ca. 2-4 h)

Hackfleisch Kurzbraten, ablöschen

Ofenfleischkäse 450g im vorgeheizten Backofen bei 180°C, $\frac{3}{4}$ Std. backen

Hamburger Anbraten, nach Belieben mit Sauce servieren

Rauchwurstli kalt oder 20 min im Wasser ziehen lassen,
auf dem Grill oder als Wurstli im Teig

Geschnetzeltes Verwenden von Maizena zum Anbraten verfeinert das Fleisch.
Anbraten, in Sauce 20 min köcheln lassen.
Oder: für die asiatische Küche marinieren und nur schnell anbraten

Brüstli 30 min marinieren, anbraten und etwas in der Sauce köcheln lassen
Oder: würzen, mit Specktranchen umwickeln, in eine Ofenform legen und im
auf 200 °C vorgeheizten Backofen während 45 min schmoren lassen.

Än Guätä!

Fleisch-Abholung und -Barzahlung am Samstag 5. September 2020, 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr