

BRATEMPFEHLUNGEN

Wildbret vor dem Braten kurz unter fließendem Wasser waschen, danach gründlich abtrocknen.

Gehäutetes Wildbret nicht salzen, sondern erst mit Pfeffer und anschließend mit Speisestärke einreiben.

Die Speisestärke und rasches Anbraten in heißem Öl verhindern den Saftverlust.

Beizen oder Spicken ist beim Gehegewild nicht erforderlich, weil das Fleisch stets von jungen Tieren stammt und deshalb sowieso mild und zart ist.

Wer das Bratenstück etwas deftiger mag, kann es mit dünnen Speckscheiben umwickeln.

Für Bratengerichte rechnet man pro Kopf im Durchschnitt mit 200 g Wildbret (Rohgewicht ohne Knochen).

Wildbret nur durchgegart verzehren

*Das Reh lebt einzeln
und in Rudeln.
Es schmeckt sehr gut
zu breiten Nudeln.*

(Eugen Roth)

DAMMWILD VOM BIOHOF BERBERICH AUS MONBRUNN



Fam. Berberich

Monbrunn 7

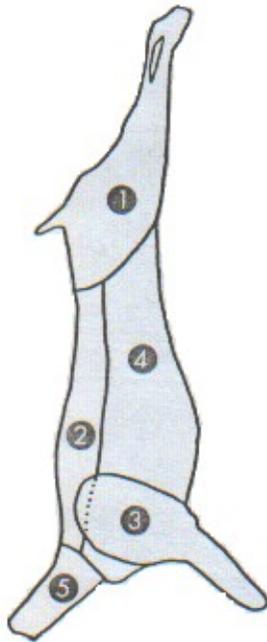
63897 Miltenberg

Telefon 09371-948005

www.damwild-monbrunn.de

Berberich-monbrunn@gmx.de

Preisliste



1. Keule:

Hochwertiges Bratenstück und Kurzbratstück. Auch für Steaks, Rouladen oder Geschnitzeltes zu verwenden.

2. Rücken:

Wertvollstes Teilstück für festlichen Braten besonders geeignet. Ausgelöst ein sehr delikates, zartes Kurzbratstück.

3. Schulter:

Gutes Bratenstück; für Geschnitzeltes und Gulasch geeignet.

4. Brust und Dünning:

Ausgelöst für Rollbraten verwenden bzw. für wohlschmeckendes Ragout oder Wildbratlinge.

5. Hals:

Ausgelöst ein gutes Bratenstück oder bestes Gulaschfleisch.

1 ganzes Damwild: ca. 20 kg (Keule, Rücken, Schulter, Brust, Hals und Knochen)

In der Decke	7,20 e / kg
Aus der Decke	11,40 e / kg
Zerlegt	12,60 e / kg

Teilstücke

Keule	(ohne Knochen)	22,20 e / kg
Rücken	(mit Knochen)	22,20 e / kg
Schulter	(ohne Knochen)	16,80 e / kg
Brust und Dünning		8,40 e / kg
Hals		12,00 e / kg

Schlachtsaison von September bis April

Wurst (ganzjährig)

Salami 2,3	am Stück	37,00 e / kg
Schinken 2	am Stück	50,00 e / kg
Jägerwurst 2		36,00 e / kg
Bratwurst 1		18,00 e / kg

Zusatzstoffe: 1 Phosphat, 2 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel
Stand 08.09.2023