



- IN AKTION -

# Wildschweinsorten

Was sind die Eigenschaften und was passt zu welchem Gericht?

Wir werden oft gefragt welche Fleischsorte des Wildschweins zu welchem Gericht passt. Hier stellen wir Ihnen einige Sorten vor:

## 1 Wildschwein-Keule

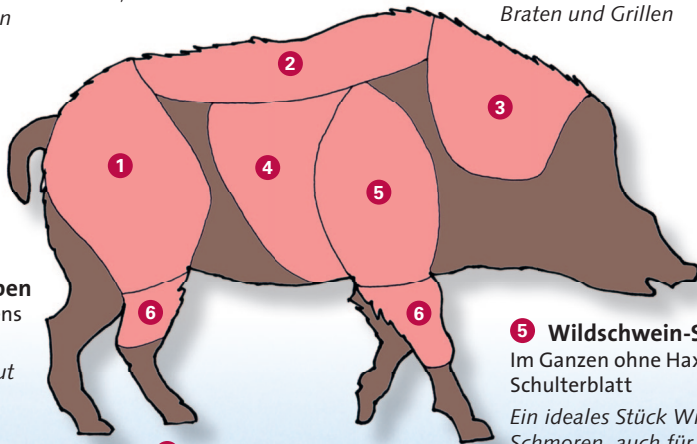
Im Ganzen oder als Teile in Ober- und Unterschale sowie der Nuss  
*Schnitzel und Steaks zum Braten, Keule zum Schmoren*

## 2 Wildschwein-Rücken

Im Ganzen mit Knochen oder als Kotelettes geschnitten  
*Zum Braten und Schmoren und Kotelettes zum Kurzbraten*

## 3 Wildschwein-Nacken

Saftiges Fleisch zum Braten und Schmoren  
*„Entbeint“ auch als Steaks zum Braten und Grillen*



## 4 Wildschwein-Rippen

Entlang des Rippenbogens vom Knochen gelöst  
*Besonders gut für Ragout und Rollbraten*

## 5 Wildschwein-Schulter

Im Ganzen ohne Haxe oder mit Schulterblatt  
*Ein ideales Stück Wildbret zum Schmoren, auch für Gulasch und Ragout*

## 6 Wildschwein-Haxen

Für deftige Eintöpfe und hervorragend zum Schmoren  
*Eignet sich besonders gut um einen kräftigen Wildfond zu bereiten*

*Bewusst mit Lust genießen –  
Viele Grüße Ihre Familie Hanke*

**„Wilde“ Angebote  
im September!**  
Achten Sie auf die Flyer!