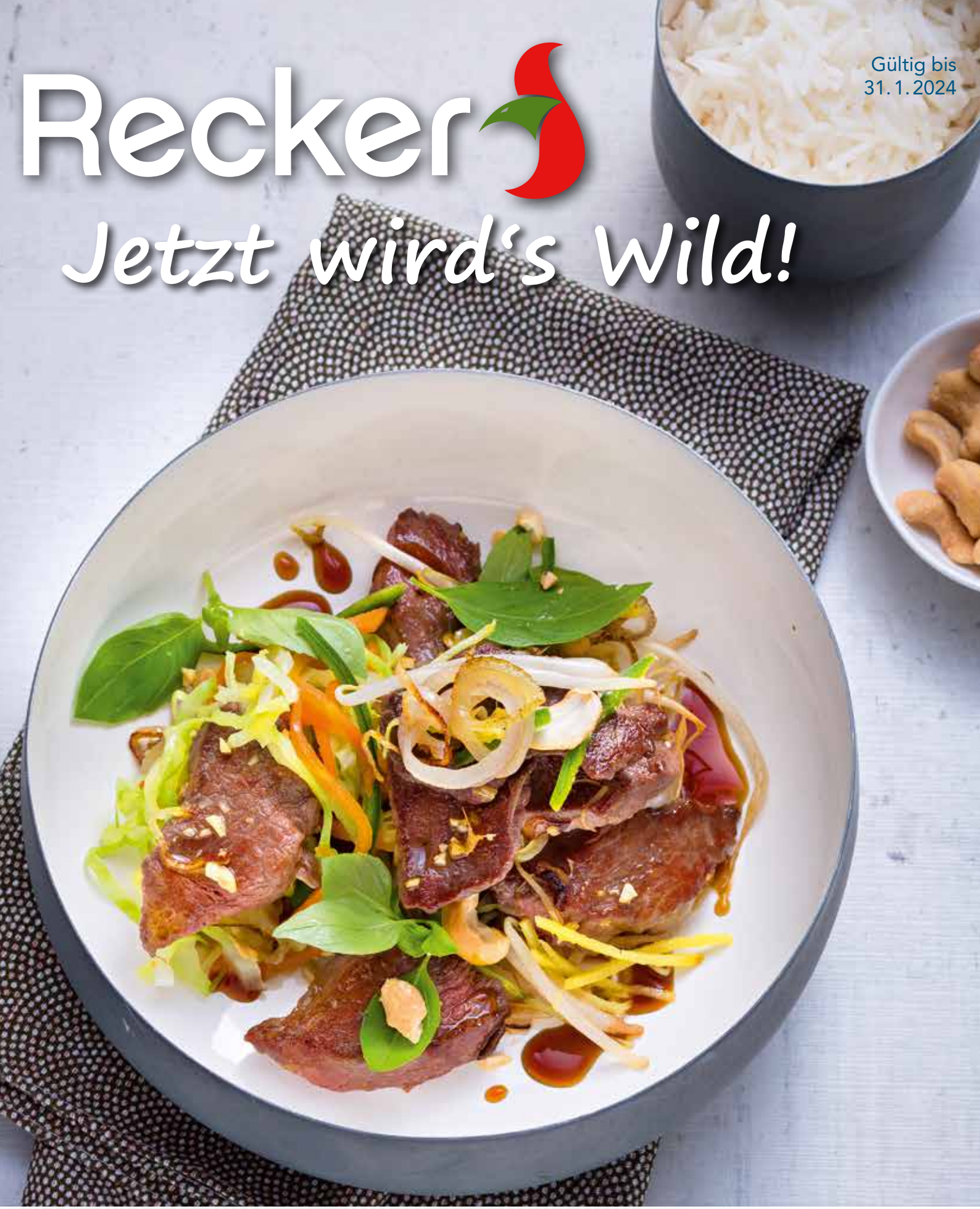
Recker

Gültig bis
31. 1. 2024

Jetzt wird's Wild!



Recker Wildsaison 2023:

Wild- und Geflügelspezialitäten für Ihre Speisekarte · Abwechslungsreiche Beilagen, Pilze und Gemüseartikel zu Wildfleisch · Würzen von Wildgerichten · Rezeptideen

Wildschwein

Fleisch vom Wildschwein ist in der Regel ganzjährig verfügbar. Wer passend zur Saison Wildschwein anbieten möchte, sollte Gerichte mit Wildschwein von Juli bis Ende Januar auf der Speisekarte präsentieren.

Genau wie das Hausschwein, ist das Wildschwein sehr vielseitig einsetzbar und deswegen so beliebt. Im Gegensatz zum Hausschwein, hat das Wildschwein einen aromatischeren, deftigen und saftigen Geschmack.

◀ ▶ Art.-Nr. 55941

TK Wildschweinrücken – ohne Knochen

Der Wildschweinrücken ohne Knochen hat einen unverwechselbaren Geschmack. Die wertvolle Delikatesse zaubert einen unvergleichlichen herzhaften Gaumenschmaus und ist wohlschmeckend und leicht bekömmlich.
Stückgewicht ca. 1,5 kg, vakuumverpackt

kg **22,89 € / kg**

▲ Art.-Nr. 59000

TK Wildschweinrollbraten – im Bratnetz

Rollbraten aus mager zugeschnittenen Wildschwein-Schultern und ohne Wade. Von europäischen Wildschweinen.
Stückgewicht ca. 1,6 kg

kg **17,45 € / kg**

▲ Art.-Nr. 115590

TK Wildschweinburger – roh

Aus saftigem, stückigem Wildschweinfleisch. Die schmackhafte Alternative zum herkömmlichen Hamburger.
Stückgewicht ca.180 g

12 Stück / Karton ca. 3,99 € / Stück
47,99 € / Karton

◀ Art.-Nr. 43227

TK Wildschweinkeule – ohne Knochen

Fachmännisch ausgelöste Wildschweinkeule von europäischen Wildschweinen.
Stückgewicht 2,5-6 kg

kg **18,09 € / kg**

Art.-Nr. 56473

TK Wildschweinkeule – mit Knochen

Frisch zugeschnittene Wildschweinkeule von europäischen Wildschweinen. Optimal für Schmorgerichte.
Stückgewicht 3-6 kg

kg **14,45 € / kg**

▲ Art.-Nr. 94480

TK Wildschweinfilet

Das zarteste Fleischstück vom Wildschwein. Kann als Ganzes oder als Medaillons zubereitet werden. Von europäischen Wildschweinen.
Stückgewicht ca. 200 g

kg **25,25 € / kg**

▶ Art.-Nr. 101822

TK Wildschwein-bratwurst

Durch den kräftigen Geschmack eine wahre Delikatesse. Hervorragend geeignet für gemischte Grillplatten.
Stückgewicht ca.100 g

5 Stück / Beutel ca. 1,66 € / Stück
8,29 € / Beutel

Hirschfleisch

In der Konsistenz und Beschaffenheit ähnelt Hirschfleisch dem des Rindes, besitzt aber einen deutlich kräftigeren Geschmack. Es hat eine kräftige, dunkelrote Farbe und ist in der Regel dunkler je älter das Tier ist.

In der Anwendung ist das Fleisch vom Hirsch sehr vielseitig und kann als herrlicher Braten aus der Keule oder Schulter, zarte Hirschsteaks aus dem Filet oder als köstliches Hirschgulasch zubereitet werden. Gerade vom Grill schmeckt das Fleisch vom Rotwild besonders gut.

▶ Art.-Nr. 56231

TK Hirschrücken – ohne Knochen

Zugeschnittene Hirschlende von jungen Hirschen, ohne Kette. Ein sehr zartes Fleisch aus Europa oder Neuseeland.
Stückgewicht ca. 2,5-3 kg

kg **28,05 € / kg**

▼ Art.-Nr. 63843

TK Hirsch French Racks

Für die gehobene Küche. Wird auch Hirschkarree genannt. Auf ca. 10 Rippen geschnitten, besonders zart und saftig.
Stückgewicht ca. 1-1,5 kg

kg **33,25 € / kg**

Art.-Nr. 56114

TK Hirschrücken – mit Knochen

Spezialität für die gehobene Küche und vielseitig einsetzbar. Fleisch aus Europa oder Neuseeland.
Stückgewicht ca. 5-10 kg

kg **18,05 € / kg**

◀ Art.-Nr. 103541

TK Hirschbraten – aus der Keule

Rohes, fein pariertes und garfertig zugeschnittenes Bratenstück aus der Hirschkeule.
Stückgewicht ca. 1-2 kg

kg **13,05 € / kg**

▼ Art.-Nr. 84965

TK Hirschbratwurst – gewürzt

Durch den kräftigen Geschmack eine echte Delikatesse, perfekt geeignet für gemischte Grillplatten oder als Hirsch-Hot-Dog!
Stückgewicht ca. 100 g

5 Stück / Beutel

1,23 € / Stück
6,15 € / Beutel

▼ Art.-Nr. 54171

TK Hirschkeule – ohne Knochen

Mit feinem Wildgeschmack für die gehobene Küche. Gut portionierbar, da ohne Knochen.
Stückgewicht ca. 6-8 kg

kg **11,15 € / kg**

▲ Art.-Nr. 55856

TK Hirschrouladen – mit Pfifferlingsfüllung

Ein starker Fleischmantel (ca. 150 g), aus der frischen Hirschkeule geschnitten, gefüllt mit kleinen Pfifferlingen, Zwiebeln, Speck, Sauerrahm und Gewürzen. Stückgewicht ca. 200 g

5 Stück / Tray ca. 4,89 € / Stück
24,49 € / Tray

Klassische Rezeptidee – neu interpretiert!

Hirschrücken mit Preiselbeerchutney

Die Zutaten:

1,8 kg	Hirschrücken, ohne Knochen
75 g	Butterschmalz
10	Thymianzweige
50 g	Zucker
100 g	Zwiebeln, rot, gewürfelt
100 ml	Portwein
50 ml	Balsamicoessig
50 ml	Orangensaft
1 EL	Senfkörner
1 Stk	Nelken
350 g	Wildpreiselbeeren
2 kg	Brokkoli
175 ml	Rapsöl
70 ml	Zitronensaft
2 kg	frischer Hokkaido-Kürbis
100 g	Mandeln, gemahlen
250 g	Fetakäse, gerieben
0,5	Bund Petersilie, gehackt
5	Knoblauchzehen, gehackt
1 EL	Orangenabrieb
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Die Zubereitung:

Hirschrücken auftauen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Hirschrücken anbraten. Fleisch auf ein Blech legen, mit Thymianzweigen bedecken und im vorgeheizten Ofen bei 80° C bis zu einer Kerntemperatur von ca. 56 bis 58° C rosa garen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Rote Zwiebeln zugeben und mit Portwein ablöschen. Balsamicoessig, Orangensaft, Senfkörner und Nelken dazugeben und aufkochen lassen. Wildpreiselbeeren zugeben und ca. 30 Min. köcheln. Chutney mit Salz abschmecken. Die Hälfte des Rapsöls in einer Pfanne erhitzen. Wilden Brokkoli anbraten und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Hokkaido-Kürbis halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Mandeln, Fetakäse, die Hälfte der Petersilie, Knoblauch, Orangenabrieb, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mischen. Kürbisspalten auf ein Backblech legen und restliches Rapsöl darüber verteilen. Feta-Mandel-Mix darüberstreuen und Kürbis im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 30 Min. backen. Hirschrücken aufschneiden und die Scheiben auf dem wilden Brokkoli anrichten. Kürbis mit der restlichen Petersilie bestreuen und umher legen. Dazu Preiselbeerchutney servieren.

▶ Art.-Nr. 59002

TK Hirschkeule – mit Knochen

Saftiges Wildfleisch vom Hirsch. Sehr fettarm und schmackhaft.
Stückgewicht ca. 9 kg

kg **8,45 € / kg**

▼ Art.-Nr. 43191

TK Hirschkeulen – 4-er Schnitt

Der sogenannte 4er-Schnitt, bestehend aus Oberschale, Unterschale, Nuss und Hüfte, eignet sich sowohl als Braten wie auch als Medaillons geschnitten ideal zum Kurzbraten.
Stückgewicht ca. 7-10 kg

kg **12,75 € / kg**

Gulasch vom Wild

▼ Art.-Nr. 48126

TK Hirsch-Edelgulasch „Extra“

Nur aus der Schulter, handgeschnitten in große Stücke. Saftig und zart, ohne Fett und Sehnen.
Würfelgewicht ca. 35 g

2,5 kg / Beutel 13,66 € / kg
34,15 € / Beutel

▶ Art.-Nr. 103540

TK Wildschweingulasch

Per Hand zugeschnittenes Wildschweingulasch aus der Brust, Bauch, Wade, Schulter und Nacken.
Würfelgewicht ca. 20-30 g

2,5 kg / Beutel ca. 13,92 € / kg
34,79 € / Beutel

Fleisch vom Reh...

...ist mager und heller als das Fleisch vom Hirsch. Besonders frisch im Geschmack und zart ist das Fleisch von jungen Tieren von bis zu drei Jahren. Keulen und Rücken eignen sich perfekt für schmackhafte Braten oder zum Grillen. Auch als langgeschmortes Ragout weiß das delikate Fleisch vom Reh zu überzeugen.

▼ Art.-Nr. 81926

TK Rehkeulen – ohne Knochen

Von europäischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt.
Stückgewicht ca. 1,5-2 kg

kg **20,49 € / kg**

▼ Art.-Nr. 56349

TK Rehkeulen – mit Knochen

Von frischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt.
Stückgewicht ca. 2 kg

kg **15,99 € / kg**

▲ Art.-Nr. 56371

TK Rehrücken – mit Knochen

Blank bis auf die Silberhaut, schmal geschnittener Rehrücken. Top-Zuschnitt für die gehobene Gastronomie.
Stückgewicht ca. 7-10 kg

kg **35,99 € / kg**

▶ Art.-Nr. 72216

TK Hirsch-Edelgulasch „Standard“

Gleichmäßig geschnitten, aus verschiedenen Teilstücken vom Hirsch.
Würfelgewicht ca. 30-40 g

2,5 kg / Beutel
10,54 € / kg
26,35 € / Beutel

▼ Art.-Nr. 84358

TK Wildgulasch „Extra Qualität“

Dieses handgeschnittene, sehr magere Gulasch aus Känguru- und Hirschfleisch ist eine preisgünstige Alternative für die Wildkarte.
Würfelgewicht ca. 20-40 g

2,5 kg / Beutel 12,06 € / kg
30,15 € / Beutel

Hase & Kaninchen

Fleisch vom Hasen und Kaninchen gehören zu den klassischen Wild und sind nicht nur für Wild-Liebhaber ein echtes Muss. Dabei kann das Fleisch sehr vielseitig eingesetzt werden, wie zum Beispiel als Ragout bis hin zum Filet.

Auch wenn sich Hase und Kaninchen optisch ähneln, der Hase ist größer, hat kräftigere Hinterläufe und längere Ohren, unterscheidet sich der Fleischgeschmack deutlich. Kaninchenfleisch ist milder, das Fleisch vom wilden Hasen hat ein intensiveres Aroma.

◥ Art.-Nr. 52158

TK Kaninchenkeulen – mit Knochen

Fett- und cholesterinarm, somit auch für die Diätküche geeignet. Praktische Schmorkeule für mediterrane Gerichte.
Stückgewicht 175-225 g

kg **6,45 € / kg**

Art.-Nr. 59668

TK Hasenkeulen – mit Knochen, ungespickt, Argentinien

Ziemlich exakte Kalibrierung ermöglicht eine genaue Kalkulation. Paarweise vakuumverpackt.
Packungsgewicht
ca. 700-800 g

kg **11,55 € / kg**

▼ Art.-Nr. 43254

TK Hasenrückenfilet – ohne Silberhaut, Argentinien

Fein parierte Rückenfilets von schweren Wildhasen. Das magere Fleisch ist sehr feinfaserig, saftig, mit intensiv roter Färbung und im Geschmack wildtypisch ausgeprägt.
Stückgewicht ca. 100 g

1 kg / Beutel **26,69 € / kg**

Gänsespezialitäten aus der Region

Gänsezucht
M. Claßen

Auf dem kleinen Familienbetrieb von M. Claßen basiert die Haltung deutscher Gänse und Enten auf einer tiergerechten Freilandhaltung mit einer ausgewogenen Fütterung. Von der Kükenaufzucht über die Haltung der Tiere bis hin zur Schlachtung wird alles von eigener Hand durchgeführt.

Neben dem Grünfutter auf den Auslaufflächen werden die Gänse und Enten mit einer hofeigenen Futtermischung gefüttert. Was nicht selber auf dem Hof angebaut werden kann, bezieht der Betrieb größtenteils direkt aus der Nachbarschaft.

Diese und noch viele weitere Qualitätskriterien sorgen für besonders schmackhafte Gänse- und Entenprodukte mit denen Sie Ihren Gästen nachhaltig verwöhnen können.

Für mehr Infos zum Betrieb, Haltung, Fütterung und Schlachtung folgen Sie einfach dem nebenstehenden QR-Code.

▼ Art.-Nr. 5700

Entenburger – 100% Entenfleisch; gegart

Eine echte Abwechslung im Burger-Angebot. Gegarter Burgerpatty aus reinem Entenfleisch, davon 20% Entenbrustfilet als Grobanteil. Einzeln verpackt. Ob in der Pfanne oder auf dem Grill ist der Patty schnell und einfach zuzubereiten.
Stückgewicht ca. 100 g

12 Stück / Karton ca. 1,41 € / Stück
16,89 € / Karton

▼ Art.-Nr. 5152

Gänsebratwurst – Natur

Goosies – Gänsebratwurst besticht durch seinen abgerundeten Geschmack. Die eigens entwickelte Gewürzmischung harmoniert wunderbar mit dem leichten Gänsegeschmack.
Stückgewicht ca. 56 g

4 Stück / Beutel

ca. 0,69 € / Stück
2,79 € / Karton

Gänseschmalz

Besteht zu 100% aus Gänsefett. Zum Kochen und Braten. Ohne jegliche Würzung, sodass Sie Ihrer Kreativität beim Würzen freien Lauf lassen können.
In zwei Größen:

Art.-Nr. 7040
150 g / Glas
2,89 € / Glas

Art.-Nr. 7045
2 kg / Eimer
ca. 14,75 € / kg
29,15 € / Eimer

Art.-Nr. 7046

Gänsegriebenschmalz

Aus Gänsegrieben und Röstzwiebeln produziert ist es fertig gewürzt und eignet sich daher hervorragend als Brotaufstrich.

150 g / Glas **2,99 € / Glas**

Art.-Nr. 275

Frische Grill-Entenkeule – sous-vide gegart

Aus reinem Entenfleisch, handwerklich hergestellte Entenkeule für den Grill. Mit Naturgewürzen verfeinert, bleibt sie besonders saftig aber kräftig im Geschmack. Ohne Zusatzstoffe.
Stückgewicht ca. 190 g

12 Stück / Karton

ca. 4,06 € / Stück
48,75 € / Karton

▼ **Frische Weidemastgans aus der Region – als Martins- oder Weihnachtsgans, in unterschiedlichen Größen!**

Besonders leckere und junge Weidemastgänse. Unter strengen Richtlinien aufgewachsen. Aufzucht, Weidemast, Schlachtung und Futter passieren in oder stammen aus Norddeutschland. Ohne Gentechnik.
In folgenden Größen erhältlich:

Art.-Nr. 7027
Stückgewicht 3,5-4 kg

Art.-Nr. 7054
Stückgewicht 4-4,5 kg

Art.-Nr. 7024
Stückgewicht 4,5-5 kg

Art.-Nr. 7059
Stückgewicht 5+ kg

jeweils
12,95 € / kg

▶ Art.-Nr. 27029

TK Hafermast Gänsebrust – Polen

Ganze Gänsebrust mit Haut und Knochen. Handelsklasse A.
Stückgewicht ca. 1000 g

1 kg / Packung **11,90 € / kg**

▼ TK Hafermast Gänsekeulen – Polen

Tiefgekühlte Gänsekeulen mit Haut und Knochen. Handelsklasse A. Jeweils 2 Stück im Beutel.
In zwei Größen:

Art.-Nr. 27030
Stückgewicht ca. 425 g
850 g / Packung
10,97 € / Packung

Art.-Nr. 95632
Stückgewicht ca. 500 g
1 kg / Packung
12,90 € / Packung

TK Hafermastgänse – Polen

Ganze Gänse mit Haut und Knochen sowie mit Innereien. Handelsklasse A.
In verschiedenen Gewichtsklassen:

Art.-Nr. 61424
4 kg / Stück
24,80 € / Packung

Art.-Nr. 61457
4,4 kg / Stück **27,28 € / Packung**

Art.-Nr. 61452
5 kg / Stück **31,00 € / Packung**

▼ Art.-Nr. 52154

TK Französische Barbarie-Entenkeulen – mit Haut und Knochen

Trocken geschlachtete Entenkeulen. Paarweise verpackt.
Stückgewicht ca. 350 g
5 kg / Karton

8,29 € / kg
41,45 € / Karton

▲ TK Französische Barbarie-Entenbrustfilets – mit Haut, ohne Knochen

Die Enten wurden trocken geschlachtet und wachsgerupft. Die Entenbrust ist paarweise vakuumiert.

Art.-Nr. 105780
männlich
Stückgewicht ca. 300-400 g
5 kg / Karton
ca. 16,99 € / kg
84,99 € / Karton

Art.-Nr. 96303
weiblich
Stückgewicht ca. 190-230 g
5 kg / Karton
ca. 17,85 € / kg
89,29 € / Karton

◀ Art.-Nr. 45183

TK Halbe Enten – gegart und gebräunt aus China

Herzhaft saftige Entenhälften mit knuspriger Haut, fertig gewürzt, gebraten und entbeint. Zwei Stücke in der Packung.
Hälftengewicht ca. 300-325 g

ca. 10 kg (36 Hälften) / Karton **11,39 € / kg**

Vielseitiges Geflügel

Das magere, helle Fleisch des Fasans entwickelt erst nach dem Abhängen den typischen, milden Wildgeschmack. Es ist ein besonders aromatisches Geflügel.

Das zarte, rötliche Fleisch des Perlhuhns ähnelt ein wenig dem Fasan, geht aber deutlich mehr in die Richtung eines klassischen Haushuhns und stammt ursprünglich aus Afrika.

Das Maishähnchen, eine besondere Rasse des klassischen Haushuhns,- zeichnet sich durch seine besondere Aufzucht und Fütterung aus, welche zu mindestens 50% aus Mais bestehen muss. Dadurch erhält das Fleisch und die Haut des Maishähnchens eine gelbliche Färbung und einen intensiveren und aromatischeren Geschmack.

▼ TK Maishähnchenbrust „Supreme“

Feines Brustfilet von jungen Maishühnern mit dem ersten Glied des Flügels. Beliebte Geflügelvariation aus Frankreich.
In zwei Größen erhältlich:

Art.-Nr. 81321
Stückgewicht ca. 180-220 g
5 kg (ca. 25 Stück) / Karton
11,49 € / kg

Art.-Nr. 95059
Stückgewicht ca. 220-260 g
5 kg (ca. 20 Stück) / Karton
11,39 € / kg

◥ Art.-Nr. 54593

TK Perlhuhnbrustfilets – „Supreme“, mit Haut

Feines Brustfilet von jungen Perlhühnern aus Frankreich, mit dem ersten Glied des Flügels. Zwei Stück im Pack.
Stückgewicht ca. 180-220 g

ca. 400 g / Pack **18,25 € / kg**

◀ Art.-Nr. 95058

TK Fasanenbrustfilets – ohne Haut und Knochen

Besonders mageres Fleisch mit dem klassischen Geschmack von Wildgeflügel. Unterverpackt im 1 kg-Beutel
Stückgewicht ca. 80-170 g

1 kg / Tray **17,95 € / kg**

Art.-Nr. 39593

Geräucherte Entenbrust – heißgeräuchert

Aus reinem Entenfleisch. Über mehrere Tage im Fass eingesalzen und danach über Buchenholz geräuchert.
Stückgewicht ca. 150-300

6 Stück / Karton
28,45 € / kg

TK Grillenten – Ungarn

Junge Enten, komplett ausgenommen, ohne Hals und Innereien. Einzeln tiefgefroren. HKL A.
In zwei Größen:

Art.-Nr. 265791
Stückgewicht ca. 2 kg
6 Stück / Karton
ca. 4,79 € / kg
57,59 € / Karton

Art.-Nr. 278409
Stückgewicht ca. 2,3 kg
6 Stück / Karton
ca. 4,79 € / kg
66,25 € / Karton

Wild & Geflügel im ExpertPartnership

Art.-Nr.
123079

Hirschroulade – regenerierfertig

Gefüllt mit Sellerie, Zwiebeln, Karotten und Bacon in einer Preiselbeersauce.
Stückgewicht 90 g

24 Stück / Schale ca. 3,26 € / Stück
78,29 € / Schale

Art.-Nr. 123114

Gänseterrine

Das Fleisch wird händisch vom Knochen der zuvor gegarten Keule gezupft. Preiselbeerchutney und Blattspinat runden die Terrine perfekt ab.

800 g / Schale **34,94 € / Schale**

Art.-Nr. 123134

Gänsejus – regenerierfertig

Klassischer Ansatz für feine Saucen.

3 kg / Beutel
6,68 € / kg
20,04 € / Beutel

Art.-Nr. 122983

Wildconsommé – regenerierfertig

Kräftige Wild-Brühe auf der Basis von Hirschfleisch und Wildknochen, verfeinert mit klassischen Gewürzen wie Nelken, Zimt und Koriander.

3 kg / Beutel 9,88 € / kg
29,64 € / Beutel

▲ Art.-Nr.123081

Hirschgulaschaus der Keule – regenerierfertig

Verfeinert mit aromatischen Pfifferlingen, in herzhafter Sauce mit Preiselbeeren.

3 kg / Beutel 14,68 € / kg
44,04 € / Beutel

Art.-Nr. 131434

TK Wildschweinragout – regenerierfertig

Mit Champignons verfeinert in einer aromatischen Holundersauce.

3 kg / Beutel
ca. 14,26 € / kg
42,79 € / Beutel

Art.-Nr. 123136

Jus zur Ente – regenerierfertig

Klassischer Ansatz für feine Saucen zur Ente.

3 kg / Beutel 6,75 € / kg
20,25 € / Beutel

▼ Art.-Nr. 123131

Rosenkohl – vorgegart, regenerierfertig

Verfeinert mit Speck und Zwiebeln und mit Muskat abgeschmeckt.

2 kg / Beutel 9,01 € / kg
18,02 € / Beutel

▶ Art.-Nr. 72955

TK Pommes Williams – leicht vorgebacken

Besonders feine, panierte Kartoffelkroketten in Birnenform. Eine raffinierte, hochwertige Beilage aus Kartoffeln.
Stückgewicht ca. 34 g

2,5 kg (ca. 70 Stück) / Beutel ca. 0,19 € / Stück
13,29 € / Beutel

◀ Art.-Nr. 90343

TK Gnocchi

Feinster Kartoffelbrei mit verschiedenen Mehlen macht diese Gnocchi besonders soft und kartoffelig. Stückgewicht 5,5 g

5 kg (2 Beutel) / Karton ca. 1,43 € / kg
7,19 € / Karton

Art.-Nr. 96366

TK Kartoffelklöße – halb und halb

Bereits küchenfertig geformt und fertig gewürzt. Besitzen nach der Zubereitung eine leichte und lockere Konsistenz.
Stückgewicht ca. 75 g

5 kg (2 Beutel) / Karton
3,21 € / kg
16,05 € / Karton

◢ Art.-Nr. 46728

TK Meister-Kroketten – vorgebacken

Premium Kroketten aus frischen Kartoffeln mit Knusperpanade. Unterverpackt im 2,5 kg Beutel.
Stückgewicht ca. 28 g

5 kg (2 Beutel) / Karton ca. 2,92 € / kg
14,59 € / Karton

◀ Art.-Nr. 58624

TK Semmelknödel – nach bayrischer Art

Küchenfertige, gewürzte Knödel. Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe.
Stückgewicht ca. 75 g

5 kg (2 Beutel) / Karton
ca. 4,88 € /kg
24,39 € / Karton

▶ Art.-Nr. 113990

TK Rosmarin-Rösti – vorgebacken

Regionaler, wie von Hand gemachter Rösti mit mediterranem Flair, verfeinert mit Rosmarin. Stückgewicht ca. 50 g

3 kg (ca. 60 Stück) / Beutel
ca. 0,23 € / Stück
13,79 € / Beutel

▼ Art.-Nr. 52164

TK Mandel-Kroketten mit Mandelpanade

Kleine, runde Kroketten in Mandelpanade. Hergestellt aus frischem Kartoffelpüree, fein gewürzt. Unterverpackt im 2,5 kg Beutel.
Stückgewicht ca. 10 g

5 kg (2 Beutel) / Karton
3,99 € / kg
19,95 € / Karton

◀ Art.-Nr. 41113

TK Kroketten-Zapfen „Feinste Auslese“

Erlesene Kartoffel-Spezialität aus frischem Kartoffelpüree. Unterverpackt im 2,5 kg Beutel.
Stückgewicht ca. 16 g

5 kg (2 Beutel) / Karton
2,87 € / kg
14,35 € / Karton

▲ TK Pfifferlinge – blanchiert

Passen besonders gut zu Wildgerichte oder in delikate Pilzragouts. In drei verschiedenen Varianten:

Art.-Nr. 59686
Ausgewählte, blanchierte, kleine Pfifferlinge.
Ø bis zu 15 mm

1 kg / Beutel **15,65 € / Beutel**

Art.-Nr. 59526
Ausgewählte, blanchierte, kleine Pfifferlinge.
Ø bis zu 45 mm

1 kg / Beutel **11,85 € / Beutel**

Art.-Nr. 59525
Blanchierte Pfifferlinge in verschiedenen Größen.

1 kg / Beutel **10,75 € / Beutel**

◀ Art.-Nr. 51838

TK Feine Pilzmischung – aus vier Pilzsorten

Fein aromatische Mischung aus Champignons, Stockschwämmchen, Butter- und Austernpilzen.

1 kg / Beutel
4,65 € / Beutel

Art.-Nr. 72651

Wildpreiselbeeren

Die roten Beeren unterstützen mit ihrer süßlich-herben Note besonders gut Gerichte mit kräftigen Geschmack wie Wild.

580 ml / Glas **3,45 € / Glas**

Art.-Nr. 40151

Wildpreiselbeeren

Mit ganzen Früchten und Kristallzucker, fruchtig-herber Geschmack. Spannende Komponente zu herzhaften Gerichten z.B. zum Krustenbraten oder dem Oktoberfestburger.

2 kg / Eimer
ca. 5,10 € / kg
10,19 € / Eimer

Art.-Nr. 98123

Pfifferlinge – mittlere Größe

Bewahren durch eine besonders schonende Veredelung der feinen Rohware ein Maximum an Aroma, Farbe und natürlicher Konsistenz.

850 ml / Dose
11,05 € / Dose

Art.-Nr. 55454

TK Waldpilzmischung – aus fünf Pilzsorten

Fein abgestimmte Mischung aus fünf verschiedenen Sorten Edelpilzen. Besteht aus Pfifferlingen, Champignons, Maronenröhrlingen, Butter- und Steinpilzen.

1 kg / Beutel **6,05 € / Beutel**

◀ TK Steinpilze

Edler Speisepilz für exzellente Gerichte. Mit weißem Fleisch und angenehmen Aroma. In zwei Varianten:

Art.-Nr. 51815
Küchenfertig geschnitten.
Schnittstärke 20 x 30 mm.

1 kg / Beutel
9,79 € / Beutel

Art.-Nr. 47571
Ganze Steinpilze „Piccolo“ bis 2 cm.

1 kg / Beutel **15,75 € / Beutel**

Art.-Nr. 59093

Mango-Chutney

Ein fester Bestandteil der indischen Küche, angenehm süß-säuerlich im Geschmack mit einer leichten Schärfe, ideal zu Fleisch-, Geflügel-, Fisch- und Reisgerichten.

865 g / Glas **3,79 € / Glas**

Williams-Christ-Birne „Choice“

Erntefrisch verarbeitete, halbierte Williams-Christ-Birnen. Mit vollem Aroma, gleichmäßig kalibriert, gezuckert. In zwei Verpackungsgrößen:

Art.-Nr. 40102
Abtropfgewicht 460 g
850 ml / Dose
2,55 € / Dose

Art.-Nr. 48026
Abtropfgewicht 1435 g
2650 ml / Dose
7,49 € / Dose

Art.-Nr. 96702

Apfelrotkohl – tafelfertig

Klassischer Apfelrotkohl aus Deutschland. Beliebt zu deftigen Gerichten.

4250 ml / Dose **9,45 € / Dose**

Art.-Nr. 75067

TK Oldenburger Apfelrotkohl – erntefrisch

Köstlicher, tiefgefrorener Apfelrotkohl. Erntefrisches Obst und Gemüse, küchenfertig und portionierbar. Blanchiert und lose rollend schockgefrostet. Mindestens 20% Apfelstücke.

2,5 kg / Beutel 1,78 € / kg
4,45 € / Beutel

Art.-Nr. 72809

TK Wirsingkohl – blanchiert

Knackig frischer Wirsing, geschnitten in 20 x 20 mm große Blättchen, blanchiert und ohne Kernanteil.

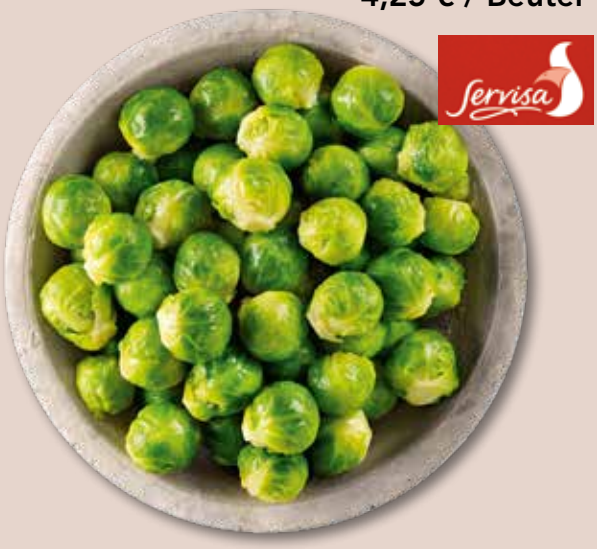
2,5 kg / Beutel
ca. 1,64 € / kg
4,09 € / Beutel

▼ Art.-Nr. 58593

TK Rosenkohl – 15/25

Ausgewählte junge Rosenkohlröschen, in der kleinen Sortierung von 15-25 mm.

2,5 kg / Beutel 1,70 € / kg
4,25 € / Beutel



▶ Art.-Nr. 60973

TK Bohnenröllchen im Speckmantel

Vorgegarte, zarte, aromatische Spargelböhnchen eingewickelt in leicht durchwachsenem, geräuchertem Bauchspeck. Stückgewicht ca. 25 g.

2,5 kg (ca. 100 Stück) / Karton ca. 0,32 € / Stück
31,99 € / Beutel

Art.-Nr. 40303

Delikatess-Rotkohl – küchenfertig

Mit schwarzem Johannisbeersaft verfeinert. Schmeckt wie selbst gekocht.
Abtropfgewicht 3850 g

4250 ml / Dose
6,99 € / Dose

▲ Art.-Nr. 70623

Rotkohl – fix & fertig

Fertig gekocht und gewürzt, mildwürzig mit Äpfeln und Zwiebeln verfeinert. Der transparente Polybag kann direkt im Wasserbad oder ohne Beutel in der Mikrowelle oder im Combidämpfer erwärmt werden. Im 5-kg-Beutel; ca. 38 Portionen.

10 kg (2 Beutel) / Karton ca. 2,47 € / kg
24,69 € / Karton

Art.-Nr. 59476

Rotkohl – servierfertig

Küchenfertiger Klassiker aus eigenem Vertragsanbau, nach traditionellem Rezept zubereitet.
Abtropfgewicht 650 g

720 ml / Glas **1,39 € / Glas**

Wildfleisch richtig würzen!

Fleisch von Hirsch, Reh und Wildschwein zeichnet sich durch seinen intensiven Geschmack aus. Um diesen optimal zu unterstreichen, eignen sich eine Gewürze ganz besonders. Klassisch würzt man Hirsch mit Wachholderbeeren, die den intensiven Wildgeschmack des Hirsches mildern, sowie Nelken, die eine feine Süße verleihen. Rehgerichte verfeinert man gerne mit Rosmarin und schwarzem Pfeffer. So wird das Reh schön scharf und erhält zudem ein besonderes Aroma. Zu Wildschwein passt hervorragend Salbei und Thymian – letzterer hat ein herb-würziges Aroma.

Art.-Nr. 76931

Lorbeerblätter – ganz

Mediterranes Gewürz mit aromatisch, leicht säuerlicher Schärfe und einer leicht herben Note.

100 g / Packung
4,95 € / Packung

Art.-Nr. 79044

Thymian – gerebelt

Besitzt einen intensiv-würzigen Geruch und ein herb-aromtischen Geschmack. Verträgt auch lange Garzeiten.

400 g / Packung
5,99 € / Packung

Art.-Nr. 77020

Wachholderbeeren

Für viele Wildgerichte, aber auch zum Schmoren und für Braten hervorragend geeignet.

600 g / Packung
13,19 € / Packung

Fruchtiges Hirschgulasch

mit Sauerkirschen, Speck, Ingwermöhren, Sesampüree

Zutaten für 10 Personen:
1,5 kg TK Hirsch Edelgulasch „Extra", 120 g Butterschmalz, 300 g Delikatess Bauchspeck, gewürfelt, 500 g Zwiebeln, gewürfelt, 300 ml Rotwein, trocken, 1,2 Liter Wild-Rahmsauce, 500 g TK Sauerkirschen, 100 g Johannisbeergelee, 2 kg frische Rainbow Möhren, 80 g Butter, 80 g brauner Zucker, 50 g Ingwer, 500 ml Gemüsebrühe, 2 kg Maggi Pürell, 25 g Sesamkörner, geröstet, 50 ml Sesamöl, 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten, Salz.

Zubereitung:
Hirschgulasch auftauen. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und Fleisch anbraten. Bauchspeck und Zwiebeln zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Wildrahmsauce nach Anweisung zubereiten und zugießen. Gulasch bei geschlossenem Deckel ca. 75 Min. schmoren lassen. Sauerkirschen auftauen, zum Gulasch geben und weitere 10 Min. köcheln lassen. Gulasch mit Johannisbeergelee abschmecken. Möhren schälen, der Länge nach halbieren und in eine Auflaufform legen. Zucker in einem Topf karamellisieren, dann Butter und Ingwer zugeben. Gemüsebrühe zugießen und mit Salz würzen. Brühe über die Karotten gießen und im Ofen ca. 25 Min. bei 180° C garen. Pürell nach Anweisung zubereiten. Geröstete Sesamkörner, Sesamöl und Schnittlauch zugeben. Hirschgulasch mit Sauerkirschen und Speck auf dem Teller anrichten. Ingwermöhren drumherum legen und das Sesampüree mit dem Spritzbeutel aufspritzen.

Art.-Nr. 77055

Curry Spezial „Indisch“

Für alle Gerichte der indischen oder auch asiatischen Küche geeignet, besonders kräftig für dinkles Fleisch, mit einem pikant herben Geschmacksprofil. Auch zu Wild, aber vor allem zu Geflügel wie Ente, ein besonderes Gewürz.

900 g / Packung

8,09 € / Packung

Art.-Nr. 82595

WIBERG

Wild Klassik – Gewürzzubereitung ohne Salz – fein

Universell einsetzbar. Kräftig würzig, mit angenehmer Kräuter- und Wacholdernote. Ideal zum Würzen und Marinieren. Ohne Geschmacksverstärker, glutenfrei

Füllmenge 480 g

1200 ml / Dose 14,69 € / Dose

Art.-Nr. 76967

Bunter Pfeffer – geschrotet

Feine Würzmischung aus schwarzem, weißem und grünem Pfeffer, Paprika, rosa Berren und Piment.

900 g / Packung

17,95 € / Packung

Art.-Nr. 51848

WIBERG

Gänse- und Enten-Knuspri – grobes Gewürzsalz

Kräftig-würzig mit Beifuß- und Majorangeschmack. Gluten- und laktosefrei.

Füllmenge 950 g

1200 ml / Dose 9,49 € / Dose

Art.-Nr. 79046

Paprika „edelsüss“

Für Fleisch, Fisch und Grillgerichte, universell einsetzbar. Auch im Wildragout oder zu Geflügelgerichten ein toller Geschmacksgeber.

1 kg / Packung

8,45 € / Packung

Wild- und Geflügel-Gewürzempfehlungen

	Gewürze, die als Hauptgewürz verwendet werden	Gewürze, die mit anderen gemischt und kombiniert werden
Wild Hirsch, Reh, Hase, Kaninchen & Wildschwein	Beifuß, Curry, Estragon, Paprika, Salbei	Knoblauch, Koriander, Senf, Lobeer, Pfefferkorn, Piment, Thymian, Wacholder
Wildragout Gewürfelte, geschmorte Fleisch- und Gemüsestücke in pikanter Sauce	Majoran, Paprika, Salbei, Senf	Koriander, Lorbeer, Nelke, Thymian, Petersilie, Pfefferkorn, Piment, Wacholder
Wildgeflügel Fasan, Perlhuhn, Ente	Majoran, Piment, Salbei, Zitrone	Lorbeer, Pfefferkorn, Thymian, Wacholder
Ente	Beifuß, Curry, Majoran, Salbei, Thymian, Wacholder	Pfefferkorn
Huhn	Basilikum, Beifuß, Curry, Dill, Estragon, Knoblauch, Nelke, Paprika, Piment, Rosmarin, Salbei, Thymian	Kerbel, Lorbeer, Petersilie, Pfefferkorn, Sellerie, Wacholder

"DEUSCHLANDS BESTE ARBEITGEBER"

DEUTSCHLANDS BESTE ARBEITGEBER 2023

stern

Service-Bund
Großhandel

Quelle: **statista**
Arbeitnehmerumfrage
Ausgabe 04/2023
Gültig bis Januar 2024

Vielleicht haben Sie es schon gelesen. Jedes Jahr führen der Stern und Statista eine große Befragung zum Image von Arbeitgebern in Deutschland durch.

Die befragten Arbeitnehmer (mehr als 50.000) haben über das Internet auf verschiedene Fragen (wie beispielsweise Betriebsklima, Stimmung, Ruf des Unternehmens) eine Antwort gegeben.

Diese Daten bilden die Grundlage für das große Ranking der besten Arbeitgeber Deutschlands, das der Stern am 19. Januar 2023 veröffentlicht hat. Erstellt hat die Liste wieder das Marktforschungsunternehmen Statista, das weltweit Statistiken erhebt und aufbereitet.

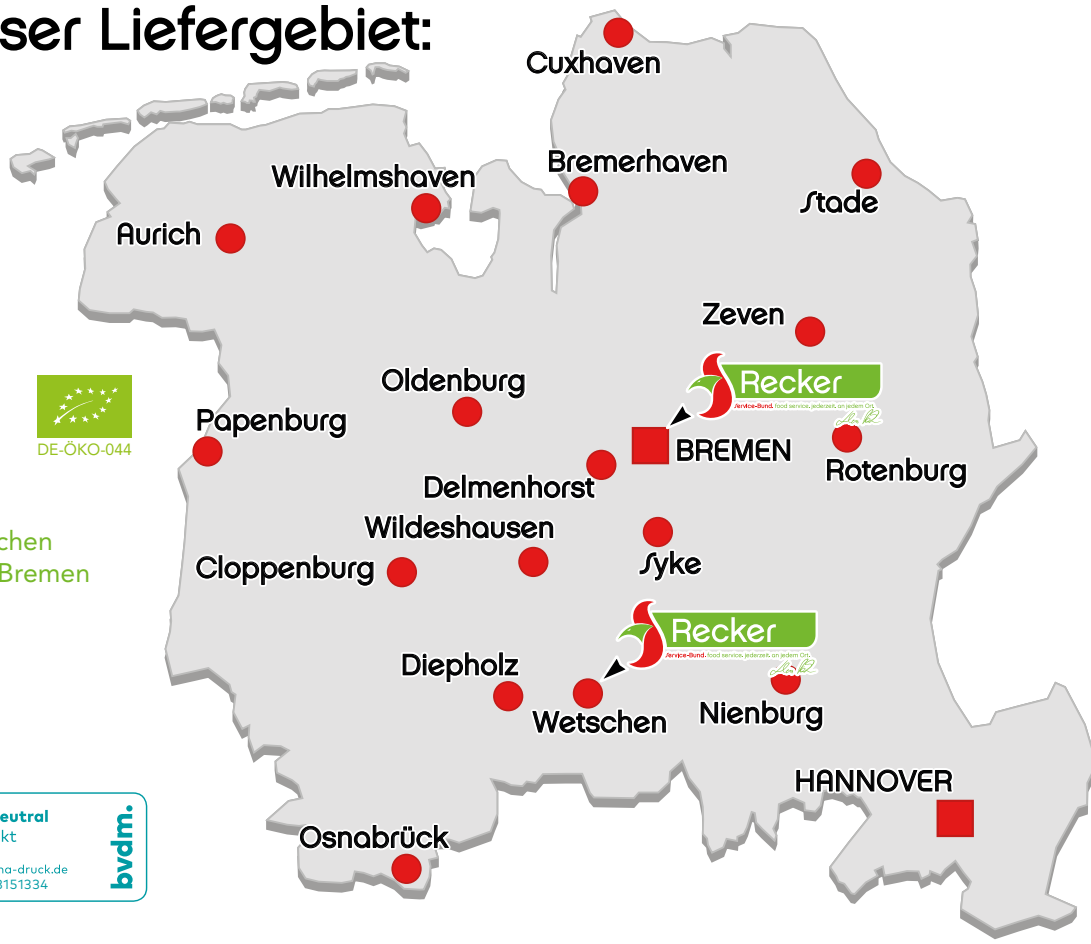
Warum wir Ihnen davon erzählen? Wir, der Servicebund und damit alle Gebietszentralen, gehören dazu und belegen den 2. Platz in der Branche Großhandel und den 161. Platz von insgesamt 650 prämierten Unternehmen.

Hier geht es direkt zum Stern-Artikel!

Recker
Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

food service. jederzeit. an jedem Ort.

Unser Liefergebiet:



Recker
Service-Bund. food service. jederzeit. an jedem Ort.

DE-ÖKO-044

Recker Feinkost GmbH
Diepholzer Straße 82 · 49453 Wetschen
Gelsenkirchener Str. 17-21 · 28199 Bremen
Telefon 05446 9930-0
E-Mail: wetschen@recker-sb.de
www.recker-servicebund.de

Verantwortungsbewusst produziert:

FSC MIX Papier aus verantwortungsvollen Quellen FSC® C017909

klimaneutral gedruckt
www.klima-druck.de
ID-Nr. 23151334
bvdm.

Alle Angebote sind freibleibend · Preise verstehen sich in Euro und ohne MwSt. · Solange der Vorrat reicht · Irrtum vorbehalten · Produktabbildungen können vom Original abweichen.