

**FLEISCH- UND WILDSPEZIALITÄTEN**

**Hirschkeule ohne Knochen 29,90 €/kg**  Pkg.  
ca. 600-900 g pro Packung  
zerlegt in Stücke

**Hirschrücken ohne Knochen 41,90 €/kg**  Pkg.  
Lachse · ca. 700-900 g pro Packung

**Hirschgulasch 24,90 €/kg**  Pkg.  
ca. 500 g pro Packung

**Rehgulasch 32,00 €/kg**  Pkg. ★  
ca. 500 g pro Packung

**Wildschweingulasch 22,90 €/kg**  Pkg.  
ca. 500 g pro Packung

**Rehkeule ohne Knochen 34,90 €/kg**  Pkg.  
ca. 600-800 g pro Packung · zerlegt in Stücke

**Wildschweinkeule ohne Knochen 26,90 €/kg**  Pkg.  
ca. 500-700 g pro Packung

**Landschweinfilet 6,99 €/kg**  Stk.  
ca. 800 g

**Ganzes Rinderfilet 39,90 €/kg**  Stk.  
ca. 2 kg

**Schweineschinkenbraten mit Schwarte 7,99 €/kg**  Stk.  
ca. 2,5 kg

**Ganzer Prager Schinken 15,90 €/kg**  Stk. ★  
vorgegart · ca. 5-7kg

**Wildfleisch aus Brandenburger Wäldern**

**FLEISCH- UND WILDSPEZIALITÄTEN**

**Hirschkeule ohne Knochen 29,90 €/kg**  Pkg. ★  
ca. 600-900 g pro Packung  
zerlegt in Stücke

**Hirschrücken ohne Knochen 41,90 €/kg**  Pkg.  
Lachse · ca. 700-900 g pro Packung

**Hirschgulasch 24,90 €/kg**  Pkg.  
ca. 500 g pro Packung

**Rehgulasch 32,00 €/kg**  Pkg.  
ca. 500 g pro Packung

**Wildschweingulasch 22,90 €/kg**  Pkg.  
ca. 500 g pro Packung

**Rehkeule ohne Knochen 34,90 €/kg**  Pkg.  
ca. 600-800 g pro Packung · zerlegt in Stücke

**Wildschweinkeule ohne Knochen 26,90 €/kg**  Pkg.  
ca. 500-700 g pro Packung

**Landschweinfilet 6,99 €/kg**  Stk. ★  
ca. 800 g

**Ganzes Rinderfilet 39,90 €/kg**  Stk.  
ca. 2 kg

**Schweineschinkenbraten mit Schwarte 7,99 €/kg**  Stk.  
ca. 2,5 kg

**Ganzer Prager Schinken 15,90 €/kg**  Stk.  
vorgegart · ca. 5-7kg

**Wildfleisch aus Brandenburger Wäldern**



**WERKSVERKAUF**



*Wir wünschen unseren Kunden ein frohes Weihnachtsfest!*

**MAGO Werksverkauf**  
Mirastraße 68  
13509 Berlin

**Öffnungszeiten**  
Mo – Fr: 9 – 18 Uhr  
Sa: 8 – 14 Uhr

**P** Parkplätze auf dem Hof

Berliner Spezialitäten jetzt auch online bestellbar:  
[www.magoshop.de](http://www.magoshop.de)

@mago.wurst [www.mago-wurst.de](http://www.mago-wurst.de)

„mago“ Kohn & Kempkes GmbH & Co. KG Wurst- und Fleischwaren  
Mirastraße 68 | 13509 Berlin



**WERKSVERKAUF**

*Unsere Weihnachts-Angebote für Sie*

**Nur hier im Werksverkauf:  
Oldenburger Gänse und Enten.**  
+ Weihnachtsrezept zum Fest im Innenteil



Serviervorschlag



## Nur hier im Werksverkauf erhältlich! *Oldenburger Gänse und Enten.*

Wer eine Oldenburger Gans oder Ente auf den Festteller bekommt, wird begeistert sein: Beide sind super zart, saftig, knusprig und geschmacklich hervorragend. Diese absolute Spitzenqualität stammt von Tieren, die artgerecht gehalten und mit hochwertigem Futter aufgezogen werden. Die besten Voraussetzungen für ein gesundes Wachstum! Traditionelle Aufzucht, die man schmeckt!



Serviervorschlag

Bestellen Sie bis zum 15. Dezember 2020 bei MAGO Ihr weihnachtliches Festmahl: exklusives Geflügel oder Fleisch- und Wildspezialitäten, Spitzenqualität, Top-Preis-Leistungs-Verhältnis!

### REZEPT

## Festliche Weihnachtsgans

#### ZUTATEN (FÜR 4 PORTIONEN)

- 4–5 kg frische Gans
- 3 Äpfel (säuerlich)
- 2–3 Zwiebeln
- 1 Packung Pflaumen (getrocknet); alternativ: Feigen, Rosinen oder ähnliches
- 350 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Orangensaft
- 100 g Bratfett
- 2 EL Zucker
- 2 EL Honig
- 1 Beifußzweig
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- Salz
- Pfeffer
- Saucenbinder (dunkel)

#### ZUBEREITUNG

Während der Backofen vorgeheizt wird, würzen Sie die Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran. Anschließend schneiden Sie die Äpfel in Würfel und hacken den Beifuß klein. Äpfel, Beifuß und das getrocknete Obst mischen und die Gans damit füllen.

Mit Zahnstochern, Rouladennadeln o. ä. verschließen.

Für die Orangensauce vermischen Sie den Orangensaft mit dem Zucker, Honig und der Gemüsebrühe.

Schälen und vierteln Sie die Zwiebeln. Dann erhitzen Sie das Bratfett in einem Bräter und braten die Gans von allen Seiten an. Die Zwiebeln fügen Sie kurz vor dem Ende hinzu und braten diese auch kurz mit an. Dann löschen Sie die Gans mit einem Teil der Orangensauce ab und schieben sie mit der Brust nach unten in den Backofen für ca. 5 Stunden bei 150°C. Übergießen Sie die Gans in regelmäßigen Abständen mit der Orangensauce. Nach ca. 2 ½ Stunden wenden Sie die Gans.

Kurz vor Ende der Bratzeit stellen Sie den Backofen auf 220°C und lassen die Gans im Ofen, bis sie knusprig braun ist.

Die übrig gebliebene Flüssigkeit können Sie als Sauce für die Gans und Beilagen verwenden. Dafür geben Sie die Sauce durch ein Sieb und würzen sie mit Salz und Pfeffer, dann nach Geschmack mit dunklem Saucenbinder binden.

Für das perfekte Weihnachtsmenü empfehlen wir zur kross gebackenen Gans als Beilage Rotkohl und Kartoffelklöße. Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Weitere Rezepte finden Sie auf: [www.mago-wurst.de/tipps](http://www.mago-wurst.de/tipps)

## Bestellschein

Bitte geben Sie Ihre Bestellung für die Adventszeit eine Woche vor dem gewünschten Abholtermin in Ihrer Filiale ab. Für die Weihnachtsfeiertage ist der Bestellannahmeschluss Dienstag, der 15. Dezember 2020. Wir bitten um eine Anzahlung von 20 €.

### Wann möchten Sie Ihre Ware abholen?

In der Adventszeit (Abholung nur Freitag und Samstag)

#### Kurz vor dem Fest

Mittwoch, 23. Dezember 2020

Donnerstag, 24. Dezember 2020

#### GEFLÜGEL

Anzahl

**Frische Gänse 16,90 €/kg**

Jetzt nur 15,99 €/kg

Stk.

pro Stück ca. 4–6 kg

**Frische Gänsekeulen 29,99 €/kg**

Pkg.

2 Keulen pro Packung, ca. 800–1200 g

**Frische Gänsebrust 28,99 €/kg**

Pkg.

1 Brust mit Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 800–1400 g

**Frische Ente 13,90 €/kg**

Jetzt nur 11,99 €/kg

Stk.

pro Stück ca. 3 kg

**Frische Entenkeulen 14,99 €/kg**

Pkg.

2 Keulen pro Packung, ca. 600–900 g

**Frische Entenbrustfilets 24,99 €/kg**

Pkg.

mit Haut, ohne Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 600–900 g

**Frische Deutsche Pute 7,99 €/kg**

Stk.

pro Stück ca. 7–9 kg

**Kleine Pute 10,99 €/kg**

Stk.

pro Stück ca. 3–4 kg (erst ab dem 23.12.2020 lieferbar)

\* Erhebung und Speicherung der persönlichen Daten nur zum Zwecke der Auftragsbearbeitung.

## Bestellschein (Kopie)

Bitte geben Sie Ihre Bestellung für die Adventszeit eine Woche vor dem gewünschten Abholtermin in Ihrer Filiale ab. Für die Weihnachtsfeiertage ist der Bestellannahmeschluss Dienstag, der 15. Dezember 2020. Wir bitten um eine Anzahlung von 20 €.

### Wann möchten Sie Ihre Ware abholen?

In der Adventszeit (Abholung nur Freitag und Samstag)

#### Kurz vor dem Fest

Mittwoch, 23. Dezember 2020

Donnerstag, 24. Dezember 2020

#### GEFLÜGEL

Anzahl

**Frische Gänse 16,90 €/kg**

Jetzt nur 15,99 €/kg

Stk.

pro Stück ca. 4–6 kg

**Frische Gänsekeulen 29,99 €/kg**

Pkg.

2 Keulen pro Packung, ca. 800–1200 g

**Frische Gänsebrust 28,99 €/kg**

Pkg.

1 Brust mit Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 800–1400 g

**Frische Ente 13,90 €/kg**

Jetzt nur 11,99 €/kg

Stk.

pro Stück ca. 3 kg

**Frische Entenkeulen 14,99 €/kg**

Pkg.

2 Keulen pro Packung, ca. 600–900 g

**Frische Entenbrustfilets 24,99 €/kg**

Pkg.

mit Haut, ohne Knochen, pro Pkg. 2 Filets, ca. 600–900 g

**Frische Deutsche Pute 7,99 €/kg**

Stk.

pro Stück ca. 7–9 kg

**Kleine Pute 10,99 €/kg**

Stk.

pro Stück ca. 3–4 kg (erst ab dem 23.12.2020 lieferbar)

\* Erhebung und Speicherung der persönlichen Daten nur zum Zwecke der Auftragsbearbeitung.