



voor horeca en grootverbruik

Bereidingswijze wild

Soort	Gewicht	Personen	Gemiddelde tijd	Bereiding
Jonge duif, heel	300-400 gram	1 p.p.	ca. 10 minuten	braden in pan + 5 minuten rusten
			175 °C, ca. 15 minuten	eerst aanzetten, dan braden in oven + 5 minuten rusten
	indien met vulling		ca. 40 minuten	met vulling braden
Duiffilet		1 p.p.	ca. 5 minuten	bakken in pan + 5 minuten rusten
Volwassen eend			ca. 45 minuten	eerst aanzetten, dan braden of stoven
Eendenfilet		1 p.p.	ca. 8 minuten	bakken in pan + 5 minuten rusten
Fazant	600-1000 gram		ca. 45 minuten	braden in pan + 5 minuten rusten
				eerst aanzetten
Fazantenfilet		1 p.p.	ca. 8 minuten	bakken in pan + 5 minuten rusten
Gans, heel	1200 gram		ca. 1-1½ uur	braden
			ca. 180 °C	eerst aanzetten, dan braden in oven
Gansfilet		1 p.p.	ca. 10 minuten	bakken in pan + 5 minuten rusten
Haas	2½ kilo		ca. 2 uur	braden in braadpan
			ca. 60-90 minuten	braden in oven
Hazenrug met bot			ca. 15-20 minuten	braden in pan
			ca. 175 °C, ca. 12 minuten	eerst aanzetten, dan braden in oven + 5 minuten rusten
Hazenbout		1 p.p.	ca. 2-2½ uur	aanbraden/stoven
				eerst aanzetten
Hazenrugfilet		1 p.p.	ca. 3 minuten	bakken in pan
Konijn	vanaf 800 gram		ca. 60-90 minuten	aanbraden/stoven
			ca. 175 °C, 60-90 minuten	braden in oven
Konijnfilets		2 p.p.	ca. 2 minuten	bakken in pan
Konijnbouten		2 p.p.	ca. 45-60 minuten	stoven/smoren
Patrijs	250-300 gram	1 p.p.	ca. 15 minuten	braden in pan + 5 minuten rusten
			175 °C, ca. 12 minuten	eerst aanzetten, dan braden in oven + 5 minuten rusten
			ca. 30-40 minuten	aanbraden/stoven
Houtsnip	150-200 gram	1 p.p.	ca. 12 minuten	braden in pan + 5 minuten rusten
Watersnip	60-80 gram	1 p.p.	ca. 12 minuten	bakken/braden + 5 minuten rusten
Reebout	ca. 1½ kilo		ca. 60 minuten	braden in pan
			200 °C, ca. 60 minuten	eerst aanzetten, dan braden in oven
Reerug			ca. 25 minuten	braden in pan + 5 minuten rusten
			ca. 160°C	eerst aanzetten, dan braden in oven + 5 minuten rusten
Reebiefstukje		1 p.p.	ca. 4 minuten	bakken in pan
Reebiefstukje		1 p.p.	ca. 4 minuten	bakken in pan
Reekoteletjes		1 p.p.	totaal ca. 8 minuten	
Reerollade	1 kilo		1¼ uur, afhankelijk van dikte/soort	braden in pan
Hertenbiefstuk		1 p.p.	ca. 7 minuten	bakken in pan
Hertenkoteletten		1 p.p.	ca. 15 minuten	bakken in pan
Wild zwijnsbout	2-2½ kilo		ca. 40-50 minuten	braden in pan
				eerst aanzetten, dan braden in oven
Wild zwijnskotelet		1 p.p.	ca. 15 minuten	bakken/braden
Wild zwijnsbiefstuk		1 p.p.	ca. 7 minuten	bakken in pan
Wild zwijnstournedos		1 p.p.	ca. 6 minuten	bakken in pan
Wild zwijnsrollade	1 kilo		ca. 60-75 minuten	braden in pan

Mocht u vragen hebben over de bereidingswijze dan zijn de specialisten van de poelierderij u graag van dienst.

Hocras B.V., Franse Kampweg 38, 1406 NW BUSSUM

T 035 - 69 79 777 • **F** 035 - 69 79 899 • **E** verkoop@hocras.nl • **W** www.hocras.nl