

Stubenküken

Unsere Stubenküken stammen aus Frankreich und bieten Ihnen eine einzigartige Qualität. Das zarte und saftige Fleisch eignet sich hervorragend für verschiedene Zubereitungsarten. Ob gebraten, gegrillt oder im Ofen geschmort - mit dem Stubenküken zaubern Sie ein unvergleichliches Geschmackserlebnis auf den Teller. Besonders gut passt es zu mediterranen Beilagen wie Ratatouille oder einem frischen Salat.

Rezeptidee: Stubenküken mit Kräutern und Zitrone

1. Das Stubenküken mit frischen Kräutern (z.B. Rosmarin, Thymian) und Zitronenscheiben füllen.
2. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 45 Minuten goldbraun braten.
4. Mit knusprigen Kartoffeln und Gemüse der Saison servieren.

Hinweis: Vor Verzehr vollständig durcherhitzen und auf ausreichende Küchenhygiene achten!

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Handelsklasse	A
Knochen	mit Knochen
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

Savel S.A.S
Saint Sébastien 29870 Lannilis Frankreich