

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