



Königinpastete  
Geflügel-Ragout fin

**Herkunftsland**

Frankreich

**Region**

Elsass, Strasbourg

**Marke**

Traiteur-Manufaktur Kirn

**Produktart**

Convenience

**Gewicht**

150 g

**Artikelnummer**

1731006902



Die bei Kirn traditionell handgefertigte feine Königinpastete aus Blätterteig ist gefüllt mit einem zarten sahnig-cremigen Ragout fin, welches aus saftigen Geflügelfleisch-Stückchen und Champignons besteht. Die köstliche Sauce wird schonend aus weißem Wein und Sahne reduziert. Als französischer Gourmet-Klassiker wird die Königinpastete gern als Vorspeise serviert. Genauso kann man sie aber mit Beilagen wie Reis, Bandnudeln oder Spätzle in eine Hauptspeise verwandeln.

#### **Unsere Empfehlung**

Erwärmen Sie die Pastete am besten im vorgeheizten Umluftherd auf dem Gitterrost etwa 25 Minuten lang bei 150°C.

#### **Marken- & Gütesiegel**