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

© 2018 DICKE FOOD MAKES FUN GmbH