



## Zubereitungsanweisungen



**Poularden Cordon bleu**  
**Frühjahrs-Cordon bleu**  
**Cordon bleu Schwäbisch Hällisch**

### Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.  
Beidseitig in heißem Fett goldgelb anbraten. Gegebenenfalls im Ofen bei 140°C Umluft für 5 Min bis zu einer Kerntemperatur von 72°C garen. Direkt nach dem Garen verzehren. Mit etwas Preiselbeergelée verfeinern und servieren.



**Hähnchenschnitzel**  
**Schweineschnitzel**

### Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.  
Beidseitig in heißem Fett goldgelb anbraten. Gegebenenfalls im Ofen bei 140°C Umluft für 5 Min, bis zu einer Kerntemperatur von 72°C garen. Direkt nach dem Garen verzehren.

### Genusstipp

Mit etwas Preiselbeergelée verfeinern und servieren



**Hähnchenbrust Italia**  
**Hähnchenbrust Marengo**  
**Hähnchenbrust Marco Polo**  
**Hähnchenbrust Florentin**  
**Hähnchenbrust mit Kräutern und Bärlauch**  
**Hähnchenbrust mit Tomate und Kräuterbutter**  
**Hähnchenroularde Mexico**  
**Hähnchenroularde Florentin**  
**Keule Fränkisch**

### Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 165°C Umluft ca. 20 min durchgaren. (Kerntemperatur von 72°C). Direkt nach dem Garen verzehren.

### Genusstipp:

das Fleisch mit Kondensmilch bestreichen, das verleiht dem Gargut eine schöne gleichmäßige Bräunung beim Garen.



### Hähnchenbrust Piccata

#### Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 140°C Umluft ca. 20 min durchgaren. (Kerntemperatur von 72°C) Direkt nach dem Garen verzehren.

#### Genusstipp

Servieren sie diesen Klassiker der Italienischen Küche, mit Pasta, Tomatensugo und Parmesan



### Rollbraten Gärtnerin

#### Rollbraten Italia

#### Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen, würzen, ringsrum im Bräter anbraten. Im Ofen bei 175°C (Umluft) 50 Minuten garen. Mit einer Fleischgabel einstechen, wenn diese sich, mit einem leichtem Ruck löst, ist der Braten fertig. Direkt nach dem Garen verzehren.



### Hähnchenspieß Chorizo

#### Hähnchenspieß aus der Keule

#### Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 170°C Umluft ca. 20 min durchgaren. (Kerntemperatur von 72°C) Direkt nach dem Garen verzehren.



### Mini-Quiche Lorraine

#### Zubereitung:

Tiefgefroren bei 200°C im vorgeheizten Ofen für 17 min backen. 5 Minuten abkühlen lassen und aus der Backform holen. Die Quiche warm servieren. Direkt nach dem Garen verzehren.



### Spinattasche

#### Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen. Im Ofen bei 190°C Umluft für 25 Min. garen.  
Direkt nach dem Garen verzehren.

#### Genusstipp

Servieren sie die Tasche mit etwas Honig.



### Frikadellen

#### Zubereitung:

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft ca. 20 min durchgaren. (Kerntemperatur von 72°C)  
Direkt nach dem Garen verzehren



### Lachs in Blätterteig

#### Zubereitung

Im Kühlschrank (7°C) antauen lassen. Bei 200°C Umluft ca. 15 Minuten im Ofen vorbacken dann bei 160°C Umluft ca. 15 Minuten fertig garen.