

Brathahn • Suppenhuhn

Zu jedem Ei gehört auch eine Henne und ihr Bruder. Und die sollen ihre verdiente Verwertung erhalten.



Unser Zweinutzungshuhn ist ein Rassehuhn, das ursprünglich aus Frankreich stammt und dort als Delikatesse gilt. Bressehuhn darf es nur in der Provinz Bresse genannt werden. Außerhalb wird es wegen seiner blauen Ständer als „Les Bleues“ bezeichnet. Es legt zwar nicht so viele Eier wie die braunen, auf hohe Legeleistung gezüchteten Hybriden, entwickelt dafür aber ein hervorragendes Fleisch. Legehennen werden nach 1 ½ Jahren zu geschmackvollen Suppenhühnern, ihre Brüder nach ½ Jahr zu wohlschmeckenden Brathähnchen.

Sprechen Sie uns an, wir geben gerne Tipps zur Zubereitung. Zum Beispiel sind die Hähne lecker auf dem Grill, als Geschnätzelttes oder als Brathähnchen aus dem Bräter. Die Suppenhühner schmecken hervorragend als Frikassee oder Suppe.

Suppenhuhn ca. 2 kg: 8 €/kg vakuumiert eingefroren

Brathahn ca. 2 kg: 12 €/kg vakuumiert eingefroren



HOF CLAUSSEN

natürlich regional - wissen, wo's herkommt

FAMILIE CLAUSSEN | WEIDENHOLZWEG 1 | 23719 NEUGLASAU | WWW.HOF-CLAUSSEN.DE

Bestellungen:

0160/7586522 oder persönlich