

Perlhuhn gebacken

(für 3-4 Personen)



Zutaten:

- 1 Perlhuhn (1,0 - 1,5 kg)
- 0,3 l Weißwein trocken
- Pfeffer, Salz
- 200 g Schmand für die Soße

Zubereitung:

Zunächst wird beim Perlhuhn mit einem scharfen Messer das Bürzel entfernt. Danach das Perlhuhn waschen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Das Perlhuhn in einen kleinen Topf zusammen mit 0,3 l Weißwein geben und mit Wasser aufgießen, bis es gerade eben bedeckt ist. Die Hitze so einstellen, dass die Flüssigkeit gerade siedet.

Nach ca. einer Stunde wird das Perlhuhn aus dem Topf genommen, gesalzen und gepfeffert und im vorgeheizten Backofen bei 180-200°C eine halbe Stunde gebacken.

Währenddessen aus dem Fond die Soße zubereiten:

Den Perlhuhn-Weißwein-Fond lässt man zusammen mit dem Schmand einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Am Ende wird die Soße mit Pfeffer und Salz verfeinert.

Dazu passen:

Kartoffelbrei mit Butter und Muskat verfeinert, Mangold