

Perlhuhn mit Champignons

von Tim Mälzer beim NDR gekocht

Zutaten für 3-4 Personen

- 2,0 kg Perlhuhn
- 10 Scheiben durchwachsener Speck
- 8 Zweige Rosmarin
- 10 Schalotten
- 250 g Champignons
- 5 Esslöffel Öl
- 0,5 Esslöffel Tomatenmark
- 4 Lorbeerblätter
- 250 ml Weißwein
- 250 - 300 ml Fleischbrühe
- Salz, Pfeffer
- etwas Küchengarn



Zubereitung

- 1 -

Das Perlhuhn mit kaltem Wasser ausspülen und mit Küchenpapier gründlich trocken tupfen. Die Haut über der Brust mit einem Löffelstiel lösen. Die 4 Zweige des Rosmarins zwischen Haut und Fleisch stecken. Den Speck (5 Scheiben) leicht überlappend auf die Brust legen und mithilfe von 2 Rosmarin-Zweigen und Küchengarn fixieren. Kräftig mit Salz würzen.

Die restlichen Scheiben des Specks in Streifen schneiden. Die Schalotten halbieren, die Pilze putzen und ebenfalls halbieren.

- 2 -

Öl in einem Bräter erhitzen. Das Perlhuhn darin gut anbraten und danach wieder rausnehmen. Nun werden die Speckstreifen, Schalotten und Pilze hellbraun im Bräter angebraten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz andünsten. Lorbeerblätter hinzufügen, salzen und pfeffern. Mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit 100 ml Fleischbrühe aufgießen.

- 3 -

Das Perlhuhn in den Ofen setzen und im heißen Ofen bei 200 Grad auf der untersten Schiene 45-60 Minuten braten. Umluft ist dabei nicht empfehlenswert.

- 4 -

Das Perlhuhn aus dem Bräter nehmen. Bratensaft mit den Pilzen und Schalotten in einen Topf geben, mit 100-150 ml Fleischbrühe verdünnen und aufkochen. Nach Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.