

Perlhuhn auf Bäuerinnen Art

Zutaten (für 4 Personen):

*1 Freiland Label Rouge Perlhuhn ca. 1,5 kg
2 EL Olivenöl
1 Möhre
1 Selleriestange
1 Sträußchen glatte Petersilie
1 Zweig Rosmarin
60 g Butter
1 Glas trockener Rotwein
Wahlweise 1 weißer Trüffel
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer*

Zubereitung:

Das Perlhuhn innen und außen salzen, in einer feuerfesten Form geben, mit Öl bepinseln und in den Ofen schieben. Bei mittlerer Hitze, ab und zu wenden. Gemüse und Gewürze mit der Leber und dem Herz des Perlhuhns hacken. In einen Topf geben und bei schwacher Hitze in Butter dünsten.

Sobald das Gemüse weich ist, Wein und, falls nötig, einige EL Wasser dazugeben. Etwas einkochen und durch ein Sieb streichen. Die Sauce darf nicht zu flüssig sein. In diesem Fall wieder in den Topf geben und unter Rühren kurz einkochen.

Sobald das Perlhuhn gar ist, aus dem Ofen nehmen und in 4 Teile schneiden. Den Brustkorb entfernen. Die 4 Portionen Perlhuhn auf 4 Teller verteilen. Die Sauce über das Fleisch gießen. Wahlweise mit feingehobeltem Trüffel bestreuen.

Guten Appetit!