



Christians

Geflügel · Erdbeeren & Spargel · Hofladen



Hofladen

Do - Sa
8-18 Uhr

Perlhuhn aus dem Backofen



Zutaten: (ca. 4 Personen):

1 Perlhuhn ca. 2 kg
1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch,
8 bis 10 große Kartoffeln,
1 Zweig Rosmarin, nach Geschmack
Salbei, Butter, Olivenöl,
200 ml Weißwein, 300 ml Hühner
brühe (eventuell selbst gekocht
aus unseren Hähnchengerippen),
Meersalz, schwarzer Pfeffer aus der
Mühle

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Das Perlhuhn kann man zerlegen (2 bis 4 Teile) salzen und pfeffern. Die Zwiebel vierteln, den Knoblauch vierteln. In eine feuerfeste Form Zwiebel, Knoblauch, Rosmarin und Salbei geben. Perlhuhn-teile darauf verteilen (bei Perlhuhn-teilen Haut nach unten). Kartoffeln um das Fleisch legen. Ca. 40 g Butter und Öl dazugeben, in den Backofen stellen. Nach ca. 15 Minuten Wein und die Hälfte der Hühnerbrühe angießen. Nach etwa 40 Minuten alles wenden und die restliche Brühe dazu geben. Nach 120-150 Minuten sollte das Huhn (je nach Größe) weich sein und die Brühe verkocht. Soße passieren und Huhn und Kartoffeln anrichten.

Guten Appetit!

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

☎ **09776 13 06 oder 09776 97 85**

📷 📱 **www.christians-erdbeerhof.de**