

Perlhuhn im Kohlbett

1 Perlhuhn (ca. 1,2 kg),
2 Karotten,
1 Pastinake
4-5 Schalotten
1/4 kg Erdäpfel
1/2 kleinen Kohl (Wirsing)
50 g Speck
1 große Knoblauchzehe
1/16l Weißwein
150 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
Butterschmalz zum Anbraten
einige Butterstücke



Die Kohlhälfte in vier Stücke schneiden. Das Perlhuhn salzen und pfeffern. Knoblauch fein hacken. Die Erdäpfel in Stücke schneiden.

Karotten und Pastinake in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Speck in Streifen schneiden.

Die Schalotten vierteln.

Das Huhn rundherum mit Salz einreiben und pfeffern. In einem Bräter in etwas Butterschmalz von allen Seiten anbraten und wieder herausnehmen.

Den Speck kurz anbraten, Gemüse und Schalotten hinzufügen, kurz durchrösten.

Mit dem Weißwein ablöschen, mit dem Gemüsefond aufgießen, die Erdäpfel hinzufügen.

Die Kohlstücke am Rand des Bräters auf das Wurzelgemüse legen das Perlhuhn in die Mitte setzen und einige Butterstücke drauflegen.

Das Perlhuhn im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad eine Stunde garen. Während der Garzeit mehrmals mit dem Bratensaft bepinseln, damit es nicht trocken wird. Aus dem Ofen holen, einige Minuten ruhen lassen und dann zerteilen. Mit dem Gemüse servieren. Gutes Gelingen!