

Perlhuhn auf Riesling Sauerkraut

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:35 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '95', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });
```

Eine Elsässer Spezialität, alles in einem Bräter

Zutaten

- 1 frisches Perlhuhn ca.1, 2 kg schwer, küchenfertig
- (Ev. bei ihrem Wildhändler vorbestellen)
- Etwas Pflanzenöl zum Braten
- 60 g durchwachsener Speck in Scheiben
- 500 g mildes Weinsauerkraut
- 150 ml trockener Riesling
- 150 ml Geflügelbrühe
- 1 El Butter
- 1 mittelgroße Zwiebel in Scheiben
- 1 Lorbeerblatt, 5 - 6 gedrückte Wacholderbeeren und Pfefferkörner, 1 Thymian Stängel
- Etwas Pflanzenöl
- Salz, weißer Pfefferaus der Mühle, ev. 1 Prise Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Das Perlhuhn vorsichtshalber flämmen, abbrennen und unter fließendem Wasser waschen. Trocken laufen, abtupfen und die Flügelspitzen abschneiden. Mit Küchengarn um die Keulen und unter den Flügeln ordentlich zusammenbinden, dass die Brust schön hervortritt.

Schritt3

Innen und außen salzen und pfeffern, den Vogel von allen Seiten mit dem Thymian Zweig anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und das gut aus gedrückte (Ev. gewaschen, falls zu sauer)

Schritt5

Das Weinsauerkraut, dazu geben und mit dem Riesling und der Geflügelbrühe aufgießen.

Schritt6

Das Lorbeerblatt, die gedrückten Wacholderbeeren und Pfefferkörner in einem Laschen- Teebeutel zufügen, das Perlhuhn obenauf und mit den Speckscheiben belegen.

Schritt7

Deckel drauf, für ca. 1 gute Stunde in den auf 170 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Danach das Küchengarn entfernen, das Perlhuhn prüfen.

Schritt9

(Das geht am besten, wenn man zwischen die Keulen und Brüsten schaut)

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Den Vogel heraus nehmen und zunächst die Keulen vom Rupf schneiden, ober und Unterkeule trennen. Die Brüstchen auslösen und in 2 - 3 Scheiben schneiden.

Schritt12

Auf dem Riesling Sauerkraut anrichten, dazu schmeckt mir ein Sellerie - Kartoffelstampf.

Rezeptart: Perlhuhn, Wild **Tags:** alles in einem bräter

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/perlhuhn-auf-riesling-sauerkraut/>