



Perlhuhn Frikassee mit leichter Currynote

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '2', 'yield' : '' });
```

Das tolle afrikanische Wildgeflügel, schnell zubereitet, lecker. hm ...

Zutaten

- 1 Perlhuhn ausgelöst (Bei ihrem Geflügelhändler vorbestellen, Knochen gehackt)
- 200 g grobes Röstgemüse aus: Zwiebeln, Möhren, Sellerie
- 2 Schalotten oder 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 kleine Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 Tomate, gebrüht, abgezogen, entkernt, geviertelt
- 1/2 Stange Staudensellerie, gefädelt in mundgerechten Rauten geschnitten
- Saft 1/2 Zitrone
- 1 Spritzer Weinessig
- 75 ml trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- Etwas Pflanzenöl
- 1 Teelöffel Spitze Curry, Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Die Haut von Brüsten und Keulen, abziehen, entfernen. Die Keulen in Unter - und Oberkeule trennen, die Brustfilet schräg in 2 - 3 Stücke schneiden.

Schritt3

Der Schmoransatz:

Schritt4

Die gehackten Knochen und die Haut in etwas heißem Pflanzenöl anbraten, Farbe nehmen lassen. Das Röstgemüse dazu geben, mit anbraten und knapp mit Wasser bedecken und leise 1 - 2 Stunden "simmern" lassen, danach passieren und weiter etwas einkochen lassen.

Schritt5

Die gewürzten Perlhuhn Stücke in einer Stielpfanne mit etwas Pflanzenöl von allen Seiten anbraten, knusprig Farbe nehmen lassen. Heraus nehmen, warm halten. Schalotten / Zwiebeln, den Knoblauch mit einem zusätzlichen Tl Butter anschwitzen und mit dem Weißwein und einem Spritzer Essig ablöschen, fast völlig reduzieren lassen. Den Perlhuhn - Fond aufgießen, wieder etwas einkochen und die Sahne dazu geben.

Schritt6

Nachschmecken und mit Zitronensaft und Curry würzen.

Schritt7

Nunmehr die warm gehaltenen Perlhuhn Stücke, den Staudensellerie und die Tomaten dazu geben, weiter 3 - 4 min. durch ziehen lassen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Dazu schmeckt ein Wildreisrisotto

Rezeptart: Perlhuhn, Wild **Tags:** schnell zubereitet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/perlhuhn-frikassee-mit-leichter-currynote/>