

Geflügel Rezepte

Perlhuhn Aus Dem Ofen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Fleisch, Geflügel, Huhn

2	Knoblauchzehen (evtl. mehr)	- Schweineschmalz oder
4	Scheib. Ciabatta vom Vortag (ca. - 120 g)	Butter)
1	Perlhuhn (1,5 kg - küchenfertig)	4 Tomaten
	Meersalz	2 Essl. grüne Oliven ohne Kern
	Pfeffer	2 Zweige Rosmarin
1	Essl. Entenschmalz (ersatzweise	2 Essl. geschälte Mandeln
		3 Essl. Olivenöl
		15 kleine Tomaten von der Risper

Das Brot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben, mit Olivenöl und gehacktem Knoblauch vermengen.

Die Tomaten würfeln und mit in die Schüssel geben, die Oliven leicht andrücken und mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und den Mandeln dazugeben und alles verkneten.

Das Perlhuhn mit der Brot-Knoblauch-Mischung füllen. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Das Huhn rundherum mit dem Entenschmalz einstreichen und auf der Seite in eine geeignete, flache Form legen. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und ein wenig Wasser auf das Blech geben.

Das gefüllte Huhn auf dem Boden des vorgeheizten Backofens (oder auf der 1. Einschubleiste von unten) 1 Stunde bei 190 °C braten (Gas 2-3, Umluft nicht empfehlenswert). Dann 250 ml Wasser zugießen. Die kleinen Tomaten von der Risper nehmen und mit in die Form geben. Weitere 15 Minuten braten.

Das Perlhuhn herausnehmen, in Stücke zerteilen und mit der Brotfüllung und etwas Bratensaft servieren.