

Geschmortes Perlhuhn mit Schalotten

- 1 Huhn (Perlhuhn ca 1kg)
- 1 Orange(n), Saft und Schale davon
- 50 g Speck, in Scheiben
- 150 g Schalotte(n), kleine
- 5 Zehe/n Knoblauch
- 20 g Butter
- ½ TL Zucker
- ½ Liter Wein, rot oder Traubensaft
- 100 ml Geflügelbrühe
- 50 ml Rahm
- 1 TL Senf

Zubereitung

Das Perlhuhn abspülen, trocken tupfen. Innen und außen mit abgeriebener Orangenschale und Pfeffer einreiben. Die Bauchhöhle mit Salz austreuen. Die Perlhuhnbrust mit Speckscheiben belegen. In einen Schmortopf setzen. Bei 200°C in den Backofen schieben. In der Zwischenzeit die Schalotten und Knoblauchzehen in der Butter bräunen. Mit Zucker bestreuen und unter Rühren glasieren. Mit dem Rotwein ablöschen und etwas einkochen. Nach 15 Minuten zum Perlhuhn in den Schmortopf geben. Die Hitze auf 150 °C reduzieren und das Perlhuhn 60 Minuten weiterbraten.

Die Brühe und den ausgepressten Orangensaft nach und nach dazugiessen. Das Perlhuhn, die Schalotten und Knoblauchzehen herausnehmen und auf einer Platte anrichten. Den Schmorsud mit Rahm aufkochen und mit Senf und Pfeffer abschmecken.