

## Perlhuhn auf Jägerart

Zutaten:

1 Perlhuhn vom Adamhof  
Gewürzsalz  
125 g Butterfett  
2 Zwiebeln, in Würfel geschnitten  
5 EL Rotwein  
1/2 l Hühnerbrühe (aus Würfeln)  
250 – 500 g Mischpilze  
1/8 l Sahne  
gehackte Petersilie

Zubereitung:

Das Perlhuhn mit Gewürzsalz einreiben und in heißem Butterfett in einem Schmortopf anbraten, Zwiebeln dazugeben. Nach 10 Min. mit Rotwein ablöschen. (Aus Brühwürfeln) 1/2 l Hühnerbrühe herstellen und damit die Flüssigkeit auffüllen. Auf kleiner Flamme 10-15 Min. ziehen lassen, bzw. bis das Fleisch gar ist. Die essfertigen Mischpilze dazugeben und mit süßer oder saurer Sahne (oder Mehl) binden.

## Perlhuhn in der Röhre gebraten

Zutaten:

1 Perlhuhn vom Adamhof  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
etwas geräucherter Bauchspeck

Zubereitung:

Das Perlhuhn waschen und abtrocknen. Innen und Außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden, Speck in größere Würfel schneiden. Alles mit dem Perlhuhn in einen Bräter geben und in der Röhre bei 250° C 30 Min. braten. Ab und zu mit Wasser aufgießen. Soße abseihen und bei 200° C weitere 30 Min. braten. Soße evtl. mit Bratenfond binden

## Perlhuhn de luxe

Zutaten:

1 Perlhuhn vom Adamhof  
Salz, Pfeffer, Thymian, Wacholder

Für die Füllung:

50 g durchwachsener,  
geräucherter Speck  
250 g Hackfleisch  
1 Ei  
2 EL Paniermehl  
2 EL gehackte Petersilie  
abgeriebene Zitronenschale

} mischen und damit  
das Perlhuhn füllen

Zubereitung:

Speckscheiben um das Perlhuhn wickeln und in einer feuerfesten Form im Backofen bei Mittelhitze ca. 1 h braten. Bratflüssigkeit mit Wasser aufgießen und mit Rahm abschmecken.

## Perlhuhn in Sauerrahmsoße

Zutaten:

1 Perlhuhn vom Adamhof  
1 Becher Saure Sahne  
Salz, Pfeffer, flüssigen Würzer

1 Zwiebel  
1-2 Lorbeerblätter  
5 Wacholderbeeren  
8-10 Pfefferkörner  
1/8 l Essig  
1/4 l Wasser

} für den Sud

Zubereitung:

Perlhuhn waschen, abtrocknen und in Einzelteile zerlegen. Über die Nacht in den Sud einlegen. Perlhuhn abtrocknen und in heißem Fett kurz von allen Seiten anbräunen. Sud abseihen, nach Geschmack verdünnen, aufkochen und damit das Perlhuhn aufgießen. Alles ca. 35. Min. kochen lassen. Perlhuhn herausnehmen und die Soße mit Mehlteiglein, aus saurerer Sahne, Mehl und Wasser angerührt, binden. Mit Salz, Pfeffer und Würzer abschmecken.

# Das Perlhuhn

vom Adamhof

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Zubereitung und einen guten Appetit! Selbstverständlich können Sie uns bei Fragen jederzeit unter 09638 370 erreichen.

Geben Sie uns und unseren Gästen Tipps für neue Zubereitungen und teilen Sie Ihr Geschmackserlebnis auf [www.adamhof.de](http://www.adamhof.de) im Gästebuch mit uns!

Ihr Adambauer

stammt aus Afrika und lebt dort in Savannen und Wäldern. Doch auch bei uns am Adamhof haben sie sich auf der Weide beim Wurzelsuchen wohlfühlt und sich nur bestes Futter und frisches Gras schmecken lassen. In ihrem Heimatland werden die Perlhühner gerne als „Wachhunde“ eingesetzt und auch bei uns wurde bei jeder Gelegenheit heftig ALARM geschlagen!!

Das Huhn ist wie sein Verwandter, der Fasan, bei richtiger Zubereitung eine Delikatesse. Sein Fleisch ist dunkler und magerer als Hähnchen. Bei einem Gewicht von ca. 1,5 kg ist ein Perlhuhn ausreichend für 2-3 Portionen.