

Rezept

Perlhuhn mit würziger Sauce

Ein Rezept von Perlhuhn mit würziger Sauce, am 09.06.2026

Zutaten

1 Perlhuhn (etwa 1,5 kg)	Salz
Pfeffer	4 Zweige Rosmarin
1 Zweig Salbei	100 g Butter
4 EL Olivenöl	400 ml Prosecco
1 weiße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 kleines Bund Petersilie	150 g Hühnerleber
150 g Sopressa (weiche Salami aus dem Veneto, ersatzweise Salsicce)	2 Sardellenfilets in Öl
2 EL Weißweinessig	Saft von 1 Zitrone

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 935 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Perlhuhn innen und außen kalt abspülen und trocken tupfen. Ebenfalls innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Rosmarin und Salbei waschen und trocken schütteln, mit 2 EL Butter in den Bauch des Perlhuhns geben.
2. In einer Kasserolle etwas Butter mit 2 EL Öl erhitzen. Das Perlhuhn darin rundherum so gut wie möglich anbraten, dann in den Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben. Den Prosecco angießen und das Perlhuhn im Ofen etwa 50 Min. braten. Dabei häufig mit dem Bratensaft begießen.
3. Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blättchen fein hacken. Die Hühnerleber und die Salami ohne Haut in kleine Stücke schneiden. Sardellenfilets abtropfen lassen, fein hacken.
4. Die übrige Butter mit dem restlichen Öl erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin bei schwacher Hitze unter Rühren etwa 10 Min. garen. Leber, Salami, Sardellenstückchen und Petersilie hinzufügen und alles weitere 5 Min. braten. Mit Zitronensaft und Essig ablöschen, die Garflüssigkeit vom Perlhuhn dazugeben und die Sauce offen noch 5-10 Min. köcheln lassen, salzen und pfeffern.
5. Das Perlhuhn in Portionsstücke teilen und mit der Sauce servieren. Dazu passt Polenta.