

Franz-Josef Antwerpes: Perlhuhn mit Mirabellen

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/franz-josef-antwerpes-perlhuhn-mit-mirabellen/

Zutaten:

- 1 Perlhuhn von ca. 1,3kg
- 1 Glas eingelegte Mirabellen
- 4-6cl Mirabellenwasser
- Butter
- Pflanzenöl
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitung:

Das Perlhuhn waschen, mit Küchentuch trocknen und in 10 Stücke teilen. 2 Flügel, 2 Brüste, die Beine jeweils 2x sowie den Rücken teilen. Die Mirabellen in einem Sieb abtropfen lassen und die Flüssigkeit auffangen. Mirabellen ggf. entsteinen.

Eine Mischung aus Öl und Butter in einer Pfanne oder Kasserolle mit Deckel erhitzen. Dann die Perlhuhnstücke darin auf beiden Seiten ca. 10 Minuten anbraten. Den Mirabellensaft dazugießen, den Deckel auflegen und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen. Die Mirabellen zugeben und alles weitere 15-20 Minuten köcheln lassen, bis die Perlhuhnstücke gar sind.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ganz zum Schluß 2 Schnaps-Gläser Mirabellengeist darübergießen und sofort servieren. Essen Kinder mit, alles noch 2 Minuten köcheln lassen, damit der Alkohol vollständig verdampft.

Rezept: Franz-Josef Antwerpes

Quelle: alfredissimo! 11.4.1997