

Perlhuhn mit Weißkohl



Optisch nicht sehr ansprechend, aber sehr lecker:
Perlhuhn mit Weißkohl, Würsten, Speck, Wurzel und
Gemüsefond

Perlhühner sind von der Gattung her Hühner und somit so ähnlich aufgebaut. Allerdings zeigt das Fleisch eines frischen Perlhuhns schon von außen einen deutlichen Unterschied zu einem handelsüblichen Brathähnchen, da das Fleisch braun bis gräulich-schwarz erscheint. Zerteilt man ein frisches Perlhuhn, sieht das Fleisch rot bis braun aus. Perlhühner sollten geschmort und nicht gebraten werden, weil sie sonst ein trockenes, zähes Fleisch bekommen. Außerdem sollten sie immer in letzter Minute zubereitet werden, denn lässt man sie stehen oder wärmt sie auf, wird ihr Fleisch hart.



Ein heimiges Perlhuuhn, © [Wikimedia](#)

Ich hatte ein Bio-Perlhuuhn geliefert bekommen, das ca. 1,3–1,4 kg wog. Preislich kostet so ein Perlhuuhn auch schlappe € 20,–. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 1 Perlhuuhn
- 7–8 Weißkohlblätter
- 200 g durchwachsener Speck mit Schwarte
- 1 Wurzel
- 1 Zwiebel
- 1 Gewürznelke
- 3–4 Zweige frische Petersilie
- 4–5 Zweige frischer Thymian
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen

- 1 Kohlwurst
- 1 Schweinsbratwurst
- ca. 1–2 l Gemüsefond
- Meersalz
- Pfeffer
- 1–2 EL Schweineschmalz
- 1–2 Stengel frische Petersilie

Zubereitungszeit: ca. 2 $\frac{1}{2}$ Stdn.

Nehmen Sie von dem Weißkohl 7–8 ganze Blätter. Erhitzen Sie genügend Wasser in einem Topf, geben die Weißkohlblätter hinein, so dass sie bedeckt sind und geben das Speckstück mit Schwarte hinzu. Etwa 15 Minuten köcheln lassen.



Ein frisches Perlhuhn mit äußerlich grau-schwärzlichem Fleisch

Zerteilen Sie das Perlhuhn der Länge nach in zwei Teile und würzen sie von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer. Erhitzen Sie 2 EL Schweineschmalz in einem Bräter und braten die beiden Perlhuhnhälften jeweils auf beiden Seiten ca. 4–5 Minuten kräftig an. Dann nehmen Sie sie heraus.



Ein zerteiltes, im Bräter angebratenes Perlhuhn

Legen Sie die abgetrennte Speckschwarte in den Bräter. Darauf verteilen Sie $\frac{1}{3}$ der Weißkohlblätter, geben die beiden Perlhuhnhälften und noch die ganze Wurzel, die geschälte Zwiebel, die Sie mit der Gewürznelke spicken, die frischen Kräuter im Ganzen und die zwei Knoblauchzehen hinzu. Legen Sie die Kohlwurst und die Schweinsbratwurst dazu, die restlichen $\frac{2}{3}$ der Kohlblätter darüber und füllen alles mit genügend Gemüsefond auf, damit alles gut bedeckt ist. Erhitzen Sie den Backofen auf 180 °C Umluft und schieben Sie den zugedeckten Bräter auf mittlerer Stufe hinein. Wenn der Gemüsefond anfängt zu köcheln, reduzieren Sie die Hitze auf 160 °C und lassen alles ca. 1 $\frac{1}{2}$ Stunden garen.

Danach nehmen Sie die Weißkohlblätter heraus, richten sie auf großen Tellern an und legen jeweils eine Perlhuhnhalfte darauf. Dazu legen Sie je eine Hälfte der Kohl- und Schweinsbratwurst – kleingeschnitten oder im Stück –, des kleingeschnittenen Specks und einer in Scheiben geschnittenen halben Wurzel dazu. Eventuell geben Sie noch etwas von dem Fond dazu. Mit frischer, kleingeschnittener Petersilie garnieren.