

ZUTATEN

Perlhuhnbrust
Kartoffeln (mehlig)
Knödelbrot
Steinpilze
Champignons
Pfifferlinge
Sahne
Milch

Kümmel
Salz
Pfeffer
Petersilie
Rosmarin
Knoblauch
Zwiebeln

Butter
Olivenöl
Lauchzwiebeln
Gemüsebrühe
Honig

Perlhuhnbrust mit Pilz-Sahne-Soße dazu Kartoffelbrei mit Knusperbrot und Schmortomaten

PERHUHNBRUST: Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite zuerst von beiden Seiten in etwas Olivenöl und Butter zusammen mit Knoblauch und Rosmarin anbraten. Anschließend die Perlhuhnbrust mit etwas Honig bestreichen und bei 120°C für ca. 25 min in den Ofen stellen.

KARTOFFELBREI: Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. In Salzwasser solange kochen bis sie schön weich sind. Wasser abgießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Handrührgerät unter Zugabe von warmer Milch so lange verquirlen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Brotwürfel in Butter goldbraun anzubruhen.

PILZ-SAHNE-SOBE: Zwiebeln und Lauchzwiebeln klein schneiden und in etwas Olivenöl anbraten. Pilze ebenfalls zerkleinern und bei geschlossenem Deckel mit anbraten. Mit Gemüsefond ablöschen, Sahne hinzugeben und etwas eindampfen lassen. Gegebenenfalls die Soße mit etwas Stärke andicken. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.

SCHMORTOMATEN:

Die Tomaten waschen, trocknen und zusammen mit Olivenöl, Rosmarin und Knoblauch unter geringer Hitze bei geschlossenem Deckel so lange schmoren lassen, bis sie anfangen zu platzen. Die Perlhuhnbrust zusammen mit der Pilz-Sahne-Soße, den Schmortomaten und dem Kartoffelbrei anrichten. Die Brot-Würfel über den Kartoffelbrei verteilen. Mit der Petersilie garnieren.

Guten Appetit!

DIE ZUBEREITUNG SEHEN SIE IM VIDEO.



MO 19.30 UHR
DI 23.00 UHR
MI 21.30 UHR
FR 23.00 UHR
SA 16.30 UHR