

Geschmorte Perlhuhnkeulen auf geröstetem Bauernbrot

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Perlhuhn-Keulen
- 8 Schalotten
- 500 g rote und weiße Weintrauben
- 2 Zehen Knoblauch
- 20 dunkle (mit Stein) Oliven
- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 2 Tomaten
- 1 Flasche Rotwein
- 1 EL Wacholderbeeren
- 1 Zweig Rosmarin
- 1,5 EL Waldhonig
- Olivenöl
- 1 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Bauernbrot
- etwas Nussöl

Trauben waschen und halbieren. Schalotten, Möhren und Staudensellerie putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Tomaten in Viertel schneiden. Die Geflügelkeulen etwas salzen und pfeffern.

Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen und die Keulen rundum darin anbraten. Schalotten und Gemüse dazugeben und ebenfalls etwas anbraten. Rotwein hinzufügen, danach Rosmarin, Knoblauch, Wacholderbeeren, Oliven und Tomaten. Die Hälfte der Trauben ebenfalls in den Topf geben. Alles salzen und pfeffern und 40 Minuten bei reduzierter Hitze schmoren.

Kurz vor dem Ende der Garzeit Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die andere Hälfte der Trauben kurz darin anbraten. Dabei etwas Honig hinzufügen. Die gebratenen Trauben in den Schmortopf geben und mit den anderen Zutaten vermengen. Weitere 10 Minuten schmoren lassen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Brotscheiben ohne Fett in einer Pfanne rösten und auf Teller verteilen. Je 1 Keule auf das Brot legen und den Sud mit Zwiebeln und Schmorgemüse darüber geben. Zum Schluss mit etwas Nussöl beträufeln.

Tipp: Die Perlhuhnkeulen schmecken auch mit Kartoffeln oder anderen Beilagen.

Sendung/Quelle: Sass: So isst der Norden

Sendetermin: 09.07.2023

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen