AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	60 Min.	Herbst	Frankreich

PERLHUHN-EINTOPF



KURZ VORGESTELLT

Das Fleisch des wildähnlichen Geflügels bleibt in der Konsistenz weich.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Perlhuhn-Schenkel	12	Kartoffeln, mittelgross
5 Tr	Rohschinken	4 Zw	Thymian
8	Navet, klein	2 Pr	Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Die Perlhuhn-Schenkel mit je einer Tranche Rohschinken umwickeln. Gemüse rüsten.
2. Perlhuhn, Gemüse und Thymian mit dem Wasser in einen grösseren Schmortopf geben und aufkochen.
3. Nach dem Kochen den Eintopf rund 45 Min. leicht köcheln lassen. Nach Belieben mit Pfeffer abschmecken.

TIPP: Statt Navet eignen sich auch andere Gemüse, beispielsweise Rosenkohl. Als Farbakzent empfehlen sich Karotten. Das Gericht kann auch mitnormalem Poulet zubereitet werden.

Rezept: J.-F. Mallet. Simplissime. 365 recettes pour tous les jours ... Hachette 2017 - Foto: compactcook.com