

Perlhuhn mit Pflaumen und Apfel

1 Perlhuhn

1 Pkg. Dörripflaumen

2-3 Äpfel (Jonagold, Elstar oder Boskop)

0,5 l Enten- oder Geflügelfond, 2 Zwiebeln

Alkohol zum Flambieren (z. B. Calvados, Cognac oder Armagnac)

Salz und Pfeffer, Butterflocken tiefgefroren

Butterschmalz zum Anbraten

Äpfel waschen, nach Wunsch schälen, vierteln und entkernen. Butterschmalz im Bräter erhitzen. Zwiebeln würfeln und glasig anbraten. Perlhuhn salzen und pfeffern und mit einem Teil der Äpfel und Pflaumen füllen. Perlhuhn anbraten. Restliche Äpfel und Pflaumen dazu geben und mit Alkohol flambieren. Mit Fonds ablöschen und mit geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten köcheln lassen. Ofen auf 170°C vorheizen. Bräter ohne Deckel etwa 40-60 Minuten lang in den Backofen stellen. Perlhuhn aus der Sauce herausnehmen und im Backofen warm halten. Sauce durchsieben, die Äpfel-Pflaumen-Mischung durch ein Sieb passieren. Sauce aufkochen und mit eiskalter Butter binden. Perlhuhn tranchieren und mit der Sauce heiß servieren.