

Perlhuhnbrüstchen

Perlhuhnbrüstchen

Zutaten für 10 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 1 St.

Menu: [26.02.2014](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Zutaten:

12 Perlhuhnbrüstchen mit Haut

Bratbutter zum Anbraten

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Vorbereiten:

Ofen auf 80 °C vorheizen, Platte und Teller vorwärmen

Zubereitung:

Die Perlhuhnbrüstchen mit Haushaltspapier trocken tupfen.

Portionenweise in der heißen Bratbutter beidseitig je 1 Minute anbraten. Auf die vorgewärmte Platte legen, würzen. Bratfett mit Haushaltspapier auftupfen.

Garen:

Ca. 40 Minuten im auf 80 °C vorgeheizten Ofen. Das Fleisch kann anschliessend bei 60 °C bis zu 30 Minuten warm gehalten werden.