

## „Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

### Confierte Perlhuhnkeule mit 2erlei Zwiebel und Petersilbutter

#### Zutaten

(4 Personen)

- 4 Perlhuhnkeulen vom Fleischer Ihres Vertrauens
- ca. 2 L Gänseschmalz, alternativ Butterschmalz
- 5 Lorbeerblätter
- eine ordentliche Handvoll Knoblauchzehen – ungeschält
- 2 El Pfefferkörner, ganz
- 2 El Koriandersamen
- 2 El Wacholder
- 1 Prise Meersalz, grob
- 5 Stück schöne rote Zwiebeln – bitte keinen Junglauch besorgen, sondern schöne Zwiebeln
- 40 g Butter zum Schmoren
- etwas Zucker zum Schmoren
- 50 ml gutes Bio – Olivenöl
- Salz
- 1 guter Bund frische Petersilie
- 80 g Butter für die Petersilbutter

Quelle: ORF extra

## Zubereitung

### *Hühnerkeulen:*

Gänseschmalz im Topf erhitzen und Lorbeerblätter, Knoblauchzehen, Gewürze und eine Prise Meersalz begeben. Dann die Hühnerkeulen einlegen und ca. eine Stunde mit Deckel bei 160 °C Heißluft in den Ofen geben. Wenn die Hühnerkeulen durchgegart und weich sind, aus dem Fett heben und auf der Hautseite in einer Pfanne langsam im Ofen knusprig braten.

### *Geschmorte Zwiebel:*

Die Zwiebel samt Schale halbieren. In einer Pfanne 40 g Butter und etwas Zucker schmelzen lassen, vier Zwiebelhälften mit der Schnittfläche nach unten in die Pfanne geben, leicht salzen und ebenfalls im Ofen für etwa 30 Minuten bei 160 °C Heißluft weich garen. Vor dem Servieren die äußere, trockene Schicht entfernen.

### *Zwiebelpüree:*

Die übrigen drei Zwiebeln für das Püree gegen die Faser schneiden und in Salzwasser (nicht zu kräftig salzen!) kochen, wenn sie weich gekocht sind, abseihen. Den Kochfond für die Petersilbutter aufheben. Einen Schuss Olivenöl hinzufügen und mit einem Stabmixer pürieren und mit Salz abschmecken.

### *Petersilbutter:*

Etwas Wasser der gekochten Zwiebeln (Fond) einreduzieren und zimmerwarme Butter und gezupfte Petersilie mit einem Schneebesen unterrühren.

Alles zusammen servieren!