

Perlhuhnschenkel mit Salbei nach Hanna Fiechter

4-Personen

Zutaten:

4	-	Perlhuhnschenkel
8	-	Salbeiblätter
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
2	-	EL Olivenoel
1,5	-	dl Weisswein



Zubereitung:

Salbeiblätter kurz in Olivenoel auf beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf Haushaltspapier trocknen lassen.

Perlhuhnschenkel mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne mit dem aromatisierten Oel auf beiden Seiten anbräunen.

Weisswein dazugiessen und zugedeckt etwas 45-Minuten schmoren lassen.
Bei Bedarf noch etwas Weisswein beifügen.

Anrichten mit den Salbeiblättern.

Herzlichen Dank an Hanna Fiechter für dieses ganz feine Rezept.
Info: www.fiechter-markt.ch