

Wildhuhn in der Peka

(Die Peka ist ein typisch istrisches bzw. kroatisches Koch/Grillgeschirr aus einer Pfanne mit Deckel, die in der Glut „vergraben“ wird. Alternativ lässt sich das Rezept auch in einem Bräter oder Römertopf zubereiten).

Rezept von Max Stiegl, Gut Purbach



Zubereitung

- Hühner waschen und gut abtropfen.
- Zwiebel, Orangen & Knoblauch halbieren.
- Petersilie und Majoran grob zusammen hacken.
- Hühner innen salzen, pfeffern und mit Fenchelsamen würzen.
- Dann mit Petersilie, Majoran und Orangen füllen.
- Gefüllte Hühner in die Pfanne geben,
- Zwiebel, Knoblauch, Kipfler dazugeben.
- Alles mit Olivenöl bepinseln und etwas von außen auch salzen und pfeffern.
- Die Pfanne mit der Glocke abdecken und in die Glut stellen und mit Glut zudecken.

(Oder alternativ den Bräter mit geschlossenem Deckel bei 200 Grad für eine Stunde ins Backrohr stellen.)

- Das Gericht eine Stunde garen und dann den Wein dazugeben.
- Wieder mit Glut zudecken weitere 40 min garen.

(Oder alternativ Wein dazugeben und dann den Bräter bei offenem Deckel 40 Minuten ins Backrohr stellen.)

Zutaten für 8 Personen

(für 4 Personen halbieren)

- 2 Wildhühner
- 3 Zwiebeln
- 3 Weingartenknoblauchzehen
- 1 kg Kipfler
- 3 unbehandelte Limetten
- Bund Petersilie ganz
- 8 Majoran Zweige
- 1 EL Fenchelsamen
- 6 unbehandelte Orangen
- grobes Meersalz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Fl. Sauvignon Blanc
- Olivenöl zum bepinseln