

Rezept Winterpoularde

getrüffelte

Zutaten für vier Personen:

20 g schwarzer Trüffel im Fond
1 Glas Meggle Trüffelbutter
Salz, Pfeffer
1 Freilandpoularde
1 kl. Dose Sauerkraut
 $\frac{1}{2}$ l Geflügelbrühe
Zucker
4 Lorbeerblätter
2 Nelken
einige Wacholderbeeren
Pfefferkörner
Senfkörner
300 g Rosenkohl
300 g Topinambur
2 Rosmarinzweige
2 Thymianzweige
2 Knoblauchzehen
100 g Meggle Alpenbutter
2 cl Pflanzenöl

Zubereitung:

Zuerst den Trüffel in ca. 1 $\frac{1}{2}$ mm dicke Scheiben schneiden, mit Meggle Trüffelbutter anschwitzen, salzen, pfeffern und unter die Poulardenhaut schieben. Die restlichen Trüffel klein hacken und mit dem Sauerkraut wie folgt verkochen: Das Sauerkraut mit der Geflügelbrühe, Salz, Pfeffer, Zucker und

dem Gewürzbeutel (Lorbeerblätter, Nelken, Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Senfkörner), dem Trüffel und der Meggle Trüffelbutter so lange kochen, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.

Die Poularde außen und innen mit Salz und Pfeffer einreiben und das Kraut in die Poularde füllen. Die Poularde binden, so dass das Kraut nicht mehr herausfallen kann. Nun die Poularde rundum anbraten und bei 200 °C ca. 45-60 Minuten im Rohr garen. Den Rosenkohl putzen und in Salzwasser sehr weich kochen. Den Topinambur in ca. 2 -3 mm dicke Scheiben schneiden und mit Rosmarin, Thymian und Knoblauchzehen im Bratensatz der Poularde goldgelb anschwitzen, salzen, pfeffern, die Meggle Alpenbutter dazugeben und vor dem Servieren den Rosenkohl hinzufügen.

Zubereitungszeit: ca. 1 $\frac{1}{2}$ – 2 Stunden

Pro Portion ca. 53 g E, 89 g F, 8 g KH, 1040 kcal, 4351 kJ

Foto: Meggle

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)