

## GEFÜLLTES PERLHUHN MIT LAUCH



**Chef:** Gianluca Galliera

**Glutenfrei**

### Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen, salzen und das zuvor ausgenommene Perlhuhn damit füllen. Das Perlhuhn verschnüren und mit dem Speck umwickeln. Mit frischen Rosmarinzweigen garnieren.

**Tipp des Metzgermeisters**

Das Perlhuhn etwa eine Stunde bei 180 °C zusammen mit reichlich frischem Gemüse und frischen Kräutern im Ofen garen und bei Bedarf mit Weißwein aufgießen.

### Verarbeitung ohne Gluten

\*Utilizzare salsiccia riportante la dicitura “senza glutine” in etichetta.

### Menù-Zutaten

100 g Gransalsa di Porro (Gransalsa mit Lauch) - BI1  
10 Scheiben Guanciale cotto affumicato (Geräucherter durchwachsener Speck, gegart) - 2T9  
50 g Soffritto pronto a base di verdure fresche (Röstgemüse, Fertigmischung aus frischem, klein geschnittenem Gemüse) - B10K  
70 g Fiokki - PC0  
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

### Zutaten

1 Perlhuhn (etwa 1.500 g) ausgenommen  
150 g Salsiccia (ital. Bratwurst)  
150 g gemischtes Hackfleisch (Rind-Schwein)  
1 Ei  
Pfeffer  
Rosmarin