

Gebratene Wachtel im Speckmantel (Für 4 Personen)

<u>Fleisch</u>	8 Wachteln 8 Scheiben Bauchspeck
<u>Gemüse</u>	150 g Zwiebeln 80 g Karotten 80 g Stangensellerie
<u>Sonstiges</u>	2 EL Öl zum Anbraten 80 ml Rotwein ½ L Geflügelbrühe oder Fleischsuppe
<u>Würzmittel</u>	1 Rosmarinzweig 1 Thymianzweig 1 Salbeiblatt 1 Knoblauchzehe, halbiert Pfeffer aus der Mühle Salz
<u>Weiteres</u>	Speisestärke zum binden 20 g kalte Butter zum verfeinern der Sauce.



- Die ausgenommenen Wachteln von den Stoppelresten befreien, waschen und trocknen.
- Mit den Speckscheiben umwickeln und innen mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer Bratpfanne das Öl erhitzen, die Wachtel auf den Schenkelseiten gut anbraten. Das Gemüse (Zwiebel, Karotten, Sellerie) in mittelgroße Würfel geschnitten, dazugeben, leicht mit braten, mit Rotwein löschen und mit etwas brauner Geflügelbrühe aufgießen und im Backrohr braten.
- Die Wachtel herausnehmen und warm stellen.
- Mit der übrigen Geflügelbrühe aufgießen. Zur Sauce den Rosmarin, den Thymian, den Salbei und den Knoblauch geben, etwa 15 Minute einkochen lassen, abseihen, eventuell mit etwas Stärkemehl binden, mit der kalten Butter verfeinern, eventuell nachwürzen und mit den Wachteln servieren.

Gartemperatur: 170 Grad

Garzeit: 8- 10 Minuten

Tipp du Empfehlung

- Als Beilage eignen sich Polenta, Reis Pilaw, gefüllte Tomaten und Weißkraut.
- Anstelle der Wachtel können sie auch Rebhühner verwenden.

