

Wachteln mit Breinurstfülle



(c) Fotograf: Johannes Kittel

Zubereitung:

Die Wachteln innen völlig aushöhlen, also Knochen auslösen, ohne die Form der Wachteln dabei zu zerstören, Flügel entfernen. (So kann die fertige Wachtel einfach wie ein Braten aufgeschnitten werden.) Wachteln salzen, pfeffern und die Öffnung beim Hals mit Zahnstochern verschließen. Innen mit Senf bestreichen. Die Breinurstfülle mit Ei vermischen und die Wachteln damit füllen. Öffnungen wieder mit Zahnstochern verschließen. Ausgelöste Wachteln bei Bedarf mit Küchengarn in Form binden. In einer feuerfesten Pfanne in heißem Olivenöl rundum anbraten. Etwas Fond zugießen und im vorgeheizten Backrohr bei 200 °C 15-20 Minuten goldbraun braten. Dabei immer wieder begießen und bei Bedarf etwas Fond oder Wasser zugießen. Die gebratenen Wachteln warm kurz rasten lassen. Vorbereitete Knödel in heißer Butter schwenken. Für die Sauce den Balsamessig mit Fond, Jus und Speck auf 150 ml einkochen lassen. Speckscheibe entfernen, Bratrückstand zugießen und mit kalter Butter montieren (binden, aber nicht mehr kochen). Mit Salz abschmecken. Zahnstocher entfernen, mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und auf vorgewärmte Teller setzen. Mit der Sauce begießen und auftragen.

Tipp:

Die Wachtel kann auch ohne das aufwendige Auslösen der Knochen gefüllt werden. Die fertig gebratene Wachtel wird dann mit einem scharfen Messer der Länge nach aufgeschnitten (die dünnen Knochen lassen sich relativ leicht zerteilen). Diese Zubereitungsart eignet sich auch für Stubenküken oder Tauben.

BEILAGENEEMPFEHLUNG: Blattspinat



Zutaten:

- 4 Wachteln (groß)
- 1 KL Senf (englisch)
- 4 EL Olivenöl
- 100 ml Hühnerfond
- 200 g Breinurstfülle (aus dem Darm genommen)
- 1 Ei
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Salz
- Böhmische Mehlknödel

FÜR DIE SAUCE:

- 200 ml Hühnerfond
- 100 ml Kalbsjus
- 2 cl Apfelmessig
- 1 Scheibe Räucherspeck
- 2 EL Butter (kalt)
- Salz

Portionen: 4

Kochdauer: mehr als 60 Minuten

Was ich sonst noch
kaufen muss:

