Gebratene Wachteln in Cognacsauce

Knusprig gebratene Wachteln in Cognacsauce sind eine Delikatesse für besondere Anlässe. Dieses Rezept hier stammt aus der Pfalz.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 15 min

Gesamtzeit: 1,7 h

Zutaten

800 g	Wachteln
400 g	Weintrauben
200 g	Wurzelwerk
200 g	Speck
100 g	Schlagobers
6 EL	Cognac
1 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
250 ml	Rotwein
250 ml	Geflügelfond
1 EL	Butter
1 EL	Stärkemehl

Zubereitung

1. Um gebratene Wachteln in Cognacsauce zuzubereiten, zuerst den Backofen auf 180°C (Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Die Wachteln innen und außen mit kaltem Wasser abwaschen und etwas trockentupfen. Rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Die Hälfte der Weintrauben mit Cognac übergießen und 15 Minuten darin marinieren. In der Zwischenzeit das Wurzelwerk putzen, waschen und klein schneiden. Die marinierten Trauben abseihen (den Cognac dabei auffangen!) und abtropfen lassen.

3. Die Wachteln mit den marinierten Trauben füllen und die Öffnung zunähen. Öl in einem Topf erhitzen und das Wurzelwerk darin anrösten. Mit Rotwein ablöschen und die Wachteln darauf legen. Mit Cognac übergießen.

4. Mit geschlossenem Deckel in den Backofen stellen und dort 55 Minuten schmoren lassen, dabei immer wieder mit Geflügelfond übergießen. Etwas Schlag darüber gießen und noch weitere 5 Minuten im Ofen belassen.

5. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die andere Hälfte der Trauben hineingeben. Den restlichen Schlagobers mit Mehl verrühren und zu den Trauben geben. Eine kleine Pfanne erhitzen.

6. Speck in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne auslassen und knusprig braten. Wachteln mit Sauce, Trauben und Speck auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp

Als Beilage für gebratene Wachteln in Cognacsauce eignen sich Schupfnudeln oder Bandnudeln.