# Gebratene Wachteln mit Speck umhüllt

Dieses Rezept darf man sich nicht entgehen lassen: Knusprig gebratene Wachteln mit Speck umhüllt sind ein tolles Gericht für besondere Anlässe.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 35 min

**Gesamtzeit:** 55 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Stk. | Wachteln |
| 16 Streifen | Speck |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 EL | Rosmarinzweig |
| 30 g | Butter (geschmolzen) |
| 125 ml | Portwein |
| 60 ml | Wasser |
| 125 ml | Schlagobers |
| 1 TL | Stärkemehl |

## Zubereitung

1. Um gebratene Wachteln mit Speck umhüllt zuzubereiten, die Wachteln zunächst gründlich waschen und trockentupfen. Die Wachteln fest mit Speck umwickeln, so dass die Flügel und Keulen eng am Körper anliegen.

2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Zwiebel schälen und fein hacken. Zusammen mit Rosmarin in eine Fettpfanne legen und gleichmäßig verteilen. Die Wachteln darauf setzen und rundherum mit zerlassener Butter bestreichen.

3. Portwein mit Wasser verrühren und zwei Drittel der Mischung über die Wachteln gießen. Im Ofen ca. 25 Minuten schmoren lassen. Ofen ausstellen und die Wachteln darin noch weitere 10 Minuten rasten lassen.

4. Den Bratensaft aus der Fettpfanne löffeln und in einen Topf geben. Den restlichen

verdünnten Portwein dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Schlagobers mit Stärkemehl verrühren und in die Sauce geben.

5. Unter ständigem Rühren die Sauce so binden, dass sie etwas andickt. Wachteln mit Zwiebeln auf Tellern anrichten. Mit der Sauce übergießen und servieren.

## Tipp

Zu den gebratenen Wachteln mit Speck umhüllt schmecken Rosmarinkartoffeln ganz wunderbar.