Gebratenes Rebhuhn mit Speck

Das gebratene Rebhuhn mit Speck und Karotten ist ein vorzügliches Festtag-Essen zum Nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

6 Stk.	Rebhühner (küchenfertig, a' 300 g)
	Salz und Pfeffer
6 Scheiben	Speck (oder ca. 300 g)
4 Stk.	Karotten
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
0.5 Bündel	frische Petersilie
80 g	Pflanzenöl
1 TL	Basilikum (getrocknet)
1.5 TL	Salbeiblätter (getrocknet)
0.5 l	heißes Wasser

Zubereitung

1. Um **gebratenes Rebhuhn mit Speck** zuzubereiten, die Rebhühner innen und außen mit kaltem Wasser abspülen. Trocken tupfen und gründlich nnen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Brust mit Speck umwickeln und mit Garn oder Zahnstocher befestigen.

2. Die Karotten putzen, waschen und zerschneiden. Die Zwiebeln schälen und zerhacken.

3. Das Öl in einem Bräter erhitzen die Rebhühner rundum zirka 5 Minuten anbraten. Karotten, Zwiebeln, gehackte Petersilie, Salbei und Basilikum zugeben, und unter wenden weitere 3-4 Minuten mitbraten. Jetzt das heiße Wasser angießen und zugedeckt bei geringer Hitze zirka 40 Minuten schmoren lassen. Das Küchengarn entfernen und die Rebhühner mit Gemüse und Sauce auf Teller anrichten.

Tipp

Zum gebratenen Rebhuhn mit Speck passen Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Semmelknödeln und Rotkraut. Dazu einen kräftigen Rotwein servieren.