Wachtel im Speckmantel

Die Wachtel im Speckmantel, mit köstlicher Semmelfülle gefüllt, ist eine wahre Delikatesse. Das vorzügliche Rezept gelingt einfach ohne große Mühe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

4 Stk.	Wachteln
	Salz und Pfeffer
0.5 Stk.	Zwiebel
2 EL	Butterschmalz
100 ml	Milch
50 g	Semmelwürfel
1 Stk.	Ei
1 EL	frische Petersilie (fein gehackt)
200 ml	Gemüsefond
0.5 TL	Honig
16 Scheiben	Bauchspeck
	Butterflocken
125 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für die gefüllte **Wachtel im Speckmantel** das Geflügel gründlich waschen und trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Bereite die Füllung vor, indem du eine Zwiebel schälst und fein würfelst. Vermische die Milch, Semmelwürfel, gehackte Petersilie, Zwiebeln, eine Prise Salz und ein Ei. Lasse die Masse etwa 5 Minuten ziehen. Fülle dann die küchenfertigen Wachteln mit der Semmelfülle und verschließe sie mit einem Küchengarn oder Zahnstocher.

3. Erhitze Butterschmalz in einer Pfanne und brate die gefüllten Wachteln portionsweise von allen Seiten an, bis die Haut leicht gebräunt ist, was etwa 5 Minuten dauert. Aus der Bratpfanne nehmen und beiseite stellen. Jetzt den Bratrückstand in der Pfanne mit Geflügelfond ablöschen und etwa 10 Minuten leicht köcheln, bis er reduziert ist. Schmecke die Sauce mit Salz und etwas Honig ab, beiseite stellen und warm halten.

4. Wickel nun die angebratenen Wachteln mit Speck um und lege sie in eine Bratform. Mit einigen Butterflocken bedecken und das Wasser hinzugießen. Brate die Wachteln im Speckmantel im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze für etwa 30 Minuten, bis sie gar sind und der Speck eine knusprige, goldbraune Farbe bekommt. Drehe sie dabei einmal um, und übergieße sie mit dem Saft. Die fertigen Wachteln mit der Sauce anrichten und servieren.

Tipp