Die Kochlöffel

Seit 2013

1.11.2013 Peter Bühlmann

Anzahl: 20 Personen

Rezeptgruppe: Hauptspeise

Saison: ganzes Jahr

Wachteln mit Rosmarin und Knoblauch

Vor- und Zubereitungszeit ca. 60 min

Zutaten

20 Stk. küchenfertige Wachteln

30 Stk. Knoblauchzehen

5 Rosmarinzweige

2,5 dl Portwein

5 dl Geflügelbrühe (aus Dosengranulat)

150 g Butter

7 Lorbeerblätter

Salz/Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Wachteln salzen und pfeffern, den Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Knoblauch, Rosmarin und Lorbeerblätter gemeinsam zerstossen und die Wachteln damit einreiben und anschliessend in eine gebutterte Pfanne mit hohem Rand oder Bräter geben
3. Im Backofen ca. 20 Minuten braten und dabei immer wieder mit dem Bratensaft übergiessen. Anschliessend die Wachteln aus dem Bratgeschirr nehmen und warm stellen
4. Den Bratensatz mit Portwein und Geflügelbrühe ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Wachteln der Länge nach halbieren und auf ein Teller mit einem Saucenspiegel schön anrichten