

# Gebratene Wachteln im Speckmantel auf Croûtons



Gegarte Wachteln mit Bratenfond, Croûtons und Speckscheiben

Wachteln aus freier Wildbahn sind heutzutage nur noch sehr schwer zu bekommen. Die meisten Wachteln, die man hierzulande kaufen kann, sind aus Zuchtbetrieben und vorwiegend aus Frankreich. Vermutlich müssen Sie sie bei Ihrem Schlachter auch vorbestellen, weil nicht jedes Geschäft Wachteln in ihrem Sortiment führt. Wachteln haben im Vergleich zu einem Brathähnchen eine Masse von etwa 1:3. Somit können Sie bei den Wachteln nicht mit sehr viel Fleisch rechnen, 2 Wachteln für eine Person haben gerade mal ein Gewicht von ca. 350 g. Wachteln schmecken ein wenig wie normales Hühnchenfleisch, haben aber einen eigenen, kräftigen Geschmack, der in Richtung Wild geht. Das Rezept ist für eine Person.



Die Hauptdarsteller des Schauspielstücks ...

**Zutaten:**

- 2 Wachteln
- 4 Scheiben durchwachsener Speck
- 1 Schrippe (oder auch Weißbrot)
- 2 EL Geflügel-, Gemüfefond oder trockener Weißwein
- 2 cl Weinbrand
- Salz
- Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** 30 Min.





... und bridiert mit Holzzahnstochern.

Würzen Sie die beiden Wachteln von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer. Dann umwickeln Sie jede Wachtel mit zwei Speckscheiben an der Brust und den Beinen und bridieren sie mit zwei Holzzahnstochern. Erhitzen Sie den Backofen auf 180 °C Umluft. Zerlassen Sie Butter in einer kleinen Pfanne. Geben Sie die beiden Wachteln in einen kleinen Brattopf oder eventuell auch einen Bräter und übergießen sie mit der zerlassenen Butter. Dann zugedeckt in den Backofen geben und 30 Minuten garen lassen.

Währenddessen schneiden Sie die Schrippe in kleine Stücke. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und die Schrippenstücke in der Butter zu Croûtons anbraten. Am besten ist es, wenn Sie vorsorglich 2 Schrippen kaufen, denn die Schrippenstücke nehmen schnell Farbe an, braten kross an und bevor man es sich versieht, hat man plötzlich verbrannte, schwarze Croûtons. Da ist es gut, wenn man noch eine Schrippe in Vorrat hat, um genügend Croûtons zu braten.

Nehmen Sie die beiden Wachteln aus dem Brattopf und wickeln die Speckscheiben ab. Richten Sie die Wachteln auf einem

großen Teller an, daneben die Croûtons, auf die Sie die Speckscheiben legen. Löschen Sie mit etwas Fond oder auch Weißwein die Bratreste im Brattopf ab, geben den Weinbrand hinzu, lassen alles ein wenig köcheln, damit sie etwas abbinden und schmecken mit Salz und Pfeffer ab. Ist der Geschmack zu konzentriert, verlängern Sie die Sauce mit etwas Wasser. Geben Sie die Sauce über die beiden Wachteln, nicht jedoch über die Croûtons, diese würden dadurch nur aufweichen und ihre Knusprigkeit verlieren.