

Thüringener Wachtelkochbuch



Thüingerer
Thüingerer
Wachtelkochbuch



Regina Faulhaber



Wie kamen wir zu Wachteln?

Ganz einfach:

Ich, Regina, habe drei Wellensittiche und zwei Kanarienvögel, die schlimm in ihrem

Futter herumhantieren, so dass das Futter immer am Boden lag und vertan wurde.

Damit dieses nun einer nützlichen Verwendung zugeführt werden sollte, dachte ich an Wachteln, die ja das Futter vom Boden aufnehmen.

Gedacht, getan! Auf einem Kleintiermarkt erstand ich fünf flinke Wachteln, die die Voliere sehr schnell sauber hatten. Aber nun stellte sich heraus, dass der Käfig für alle zu klein war.

Natürlich half unsere Mutter Hertha mit einer Ecke im Hof aus. Wachteln sind sehr kälte- und lärmempfindlich, brauchen Strohunterlage eine Wärmelampe.

Jetzt gab es wieder ein Problem:

Wachteln legen jeden Tag ein Ei, aber wo sind die Wachteleier? Im Stroh fast unauffindbar.

Jürgen, mein Mann, hatte die Idee!

Im Pferdestall baute er eine schöne, große Zusatzbox, für Käfige und Brutmaschine, die nun das ganze Jahr im Einsatz ist.

Um die Brutmaschine zu belegen benötigen wir 88 Eier, die 15 Tage in der Wendehorde und 3 Tage in der Schlupfhorde liegen, bevor die Küken schlüpfen.

Die sensiblen Wachtelküken kommen in einen geschlossenen Käfig, darüber eine Wärmelampe. Sie werden mit Kamillentee und Kükenfutter ernährt. In diesem Käfig bleiben sie 14 Tage, danach kommen sie in einen engmaschigen Drahtkäfig.

Nach ca. 6 Wochen sind sie legereif und nach ca. 8 – 10 Wochen schlachtreif. Zur Zeit haben wir einhundert Wachteln.

Wachteln und Wachteleier gelten als Delikatesse und wer sie einmal probiert hat, wird sie immer wieder essen.



Herzlichen Dank den tatkraftigen Helfern!

Für die Rezepte:

Frau Kropp, Aschaffenburg
Frau Marliese Schätzlein, Thüngen

Für die Gestaltung und Ausführung:

Frau Martina Volpert, Thüngen
Herrn Paul Volpert, Thüngen

Bestellen und erwerben können Sie
Wachteleier und Wachteln
(geschlachtet und gerupft)

bei:

*Regina und Jürgen Faulhaber
Hauptstraße 36
97289 Thüngen*

Tel.: 09360 - 99 36 26

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Inhalt

Wissenswertes:

<u>Die wichtigsten Vögel für Pfanne und Kochtopf</u>	9
<u>Geflügel ausnehmen</u>	13
<u>Kleine Vögel bardieren und binden</u>	15
<u>Meine Tipps zu Wachteln</u>	17
<u>So lange braucht der Geflügelbraten im Backofen</u>	18
<u>Gefüllte Vögel in der Bratfolie</u>	20
<u>Der geschmorte Vogel</u>	22
<u>Der richtige Umgang mit tiefgefrorenem Geflügel</u>	22
<u>Die gute Hühnersuppe</u>	24
<u>Salzkruste</u>	26

REZEPTE:

<u>Wachteln mit Mozzarella</u>	29
<u>Mit Mozzarella gefüllte Wachteln</u>	30
<u>Wachteln nach Omas Rezept</u>	31
<u>Gefüllte Wachteln mit Leberwurst</u>	32
<u>Wachteln an Paprika-Mango-Soße</u>	33
<u>Wachteln im Mantel</u>	34
<u>Wachteln auf Auberginentörtchen</u>	35
<u>Wachteln an Zucchini – Möhren – Gemüse</u>	36
<u>Wachteln in zweierlei Sesam</u>	37
<u>Wachteln auf Jägerart</u>	38
<u>Gefüllte Wachteln mit Apfelfülle oder Steinpilz – Pfifferling – Fülle</u>	40
<u>Wachteln mit Rougefort und Leberpastete gefüllt</u>	41
<u>Deftige Wachteln</u>	42
<u>Wachteln – kurzgebraten auf Salat</u>	44
<u>Wachteln mit Rosinen</u>	46
<u>Wachteln mit Hühnerleber – Laugenfülle</u>	47
<u>Geschmorte Wachteln mit Speck</u>	48
<u>Wachteln in Weinblätter</u>	49
<u>Wachteln mit Äpfeln I</u>	50
<u>Wachteln mit Äpfeln II</u>	51
<u>Geschmorte Wachteln</u>	52
<u>Wachteln zum Picknick</u>	53
<u>Wachteln scharf</u>	54
<u>Wachteln im Weinblattmantel</u>	56
<u>Gefüllte Feinschmecker Wachteln</u>	57
<u>Wachteln mit Gewürzkruste</u>	58
<u>Knoblauchwachteln</u>	61
<u>Wachteln mit feinen Beilagen</u>	63
<u>Gefüllte Wachteln mit Champignon – Farce</u>	66



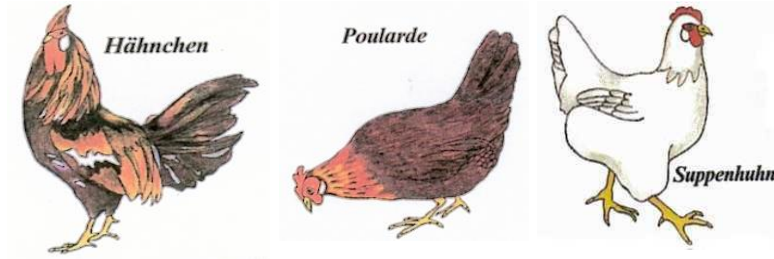
Teil I

Wissenswertes

&

**Allgemeines
über Wachteln & Co.**

Die wichtigsten Vögel für Pfanne und Kochtopf



Hähnchen:
 6 bis 8 Wochen alt,
 800 g bis
 1000 g. Zum Braten,
 Grillen, Schmoren
 (im Ganzen, aber
 auch
 in Einzelteilen).
 Mageres Fleisch.

1 Hähnchen:
 2 Portionen.

Wichtig: Sehr
 junge,
 nicht ausgemästete
 Hähnchen
 schmecken
 nicht gut: zu viele
 Knochen, zu wenig
 Fleisch.

Poularde:
 8 bis 10 Wochen
 alt,
 1200 g bis 1500 g.
 Kräftiges Fleisch,
 mehr oder weniger
 Fett unter der
 Haut.

Besonders
 fleischig: im
 Freiland
 und mit
 Körnerfutter
 aufgezogene
 Tiere
 (Bresse-
 Poularden,
 Frankreich).
 1 Poularde: 4
 Portionen

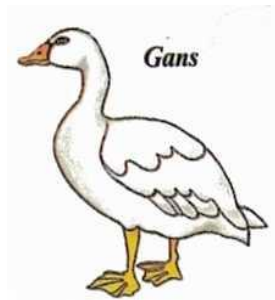
Suppenhuhn:
 Mindestens 2
 Jahre
 alte, nach
 abgeschlossener
 Eierproduktion auf
 ca. 2 kg gemästete
 Henne. Zum
 Kochen, für
 Ragout,
 Frikassee.



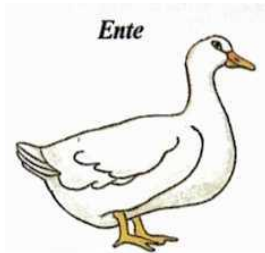
Perlhuhn:
 Kleine Hühnerrasse
 mit dunklerem
 Fleisch und
 leichtem
 Wildgeschmack.
 Zum Braten,
 Schmoren und für
 Ragouts.
 1 Perlhuhn:
 2 Portionen.



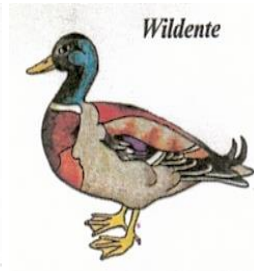
Pute (Truthahn):
 Fast
 ausschließlich
 Jungtiere (Baby-
 Pute), 2,5 bis 6 kg.
 Im Ganzen, aber
 auch in Teilen
 (Keulen, Brust,
 Filets, Schnitzel,
 Rollbraten ohne
 Knochen).
 Fleischig und
 fettarm. Deshalb
 beim Braten im
 Ganzen barbieren
 oder in Alufolie
 wickeln. Auch
 schmoren oder in
 Teilen (Schnitzel)
 in der Pfanne
 braten.



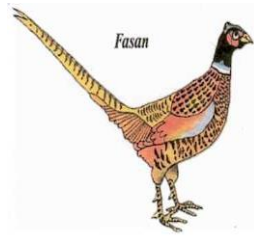
Gans:
 3 bis 6 kg, heute
 nicht mehr so fett.
 Zum Braten und
 Schmoren. **Wichtig:**
 Fett immer
 herausbraten.
 Saucen entfetten!



Ente:
Frühmastenten (8 – 9 Wochen),
Jungenten (6 Monate), 1,5 bis 2 kg. Mehr oder weniger fett.
1 Ente: 4 Portionen.



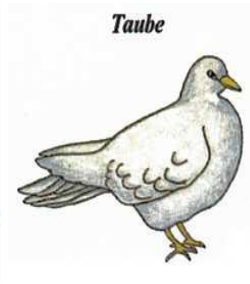
Flugenten und Barbarie-Enten: fleischige Brust, weniger Fett. Zum Braten und Schmoren.
Wildente: Nur gut, so lange sie jung ist (Schwimmhäute müssen leicht einreißen). Fettarm, deshalb barbieren. Auch zum Schmoren. Okt. bis Dez., 1 Wildente: 1 bis 2 Port.



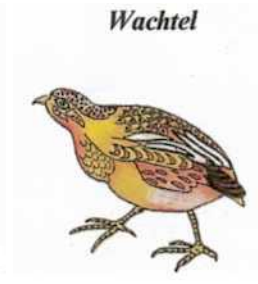
Fasan: Wildvogel, der in Freigehegen gezüchtet wird. Mageres Fleisch, fleischige Brust. Nur junge Tiere (weicher, kurzer, stumpfer Sporn) braten (barbieren oder mit Butter bestreichen). ältere Tiere schmoren oder zu Wildsuppe (Fasan-Essenz) kochen. Okt. bis Dez., 1 Fasan: 2 Portionen.



Rebhuhn:
 Kleiner, seltener
 Wildvogel. Junge
 Tiere (Schnabel
 schwarz, Ständer
 gelb) sind zart und
 werden, mit Speck
 oder Weinblättern
 umwickelt,
 geschmort, damit
 sie nicht
 austrocknen.
 Frisch von
 September bis
 November:
 1 Rebhuhn: 1
 Portio
 n.



Taube:
 Junge Tauben
 werden bardiert
 gebraten (oft mit
 Fleisch- oder
 Weißbrot – Leber
 -Farce gefüllt).
 Ältere Tauben
 schmoren oder
 kochen.
Wildtauben:
 Aug. bis Nov.
 1 Taube: 1
 Portion



Wachtel:
 Wildvogel, der
 jetzt gezüchtet
 wird. Wird
 bardiert,
 geschmort (auch
 gefüllt).
 Hauptgericht: 2
 Wachteln pro
 Person.

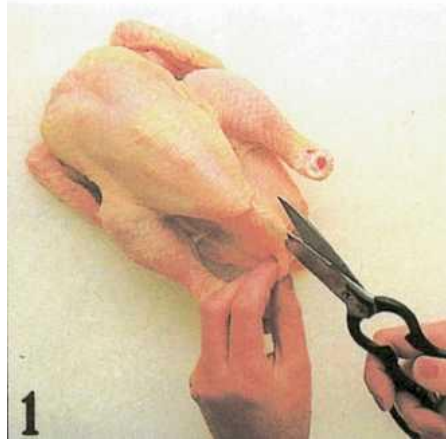
Geflügel ausnehmen

Auch wenn Geflügel meist "küchenfertig ausgenommen" verkauft wird, muss man doch manchmal noch Hand anlegen, um den betreffenden Vogel von seinen Innereien zu befreien. Das ist nicht weiter schlimm, wenn das richtige Werkzeug zur Hand ist: ein spitzes, scharfes Küchenmesser und eine stabile Küchenschere. Wichtig ist, ruhig und behutsam zu arbeiten und die Schnitte an den richtigen Stellen zu platzieren!

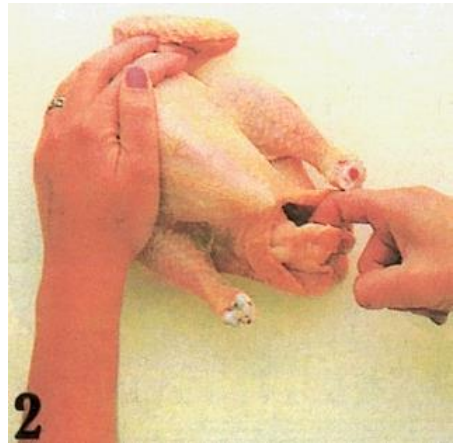
Als Beispiel: ein Suppenhuhn.

Zuerst mit der Schere die Haut neben der Darmöffnung aufschneiden, ohne dabei den Darm zu zerschneiden.

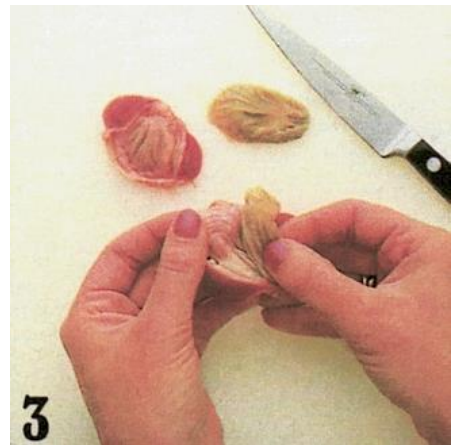
Dann mit der Hand vorsichtig Eingeweide und Fett von der Bauchdecke lösen und alles zusammen herausziehen.



Mit dem Zeigefinger das Fettpolster beiderseits des Bürzels herausschälen (auch bei ausgenommenem Geflügel Fett auslassen und zum Anbraten nehmen). Danach: Vogel umdrehen und die Fettdrüse herausschneiden.

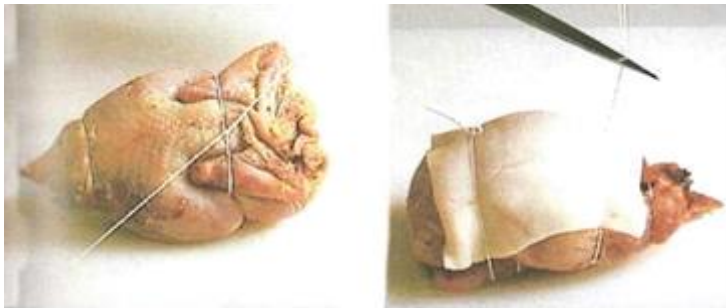


Von der Leber das grüne Stück mit der Galle großzügig abschneiden, wegwerfen. Magen an der weißen Naht vorsichtig aufschneiden, bis der Magensack sichtbar wird und leicht heraus geschält werden kann.

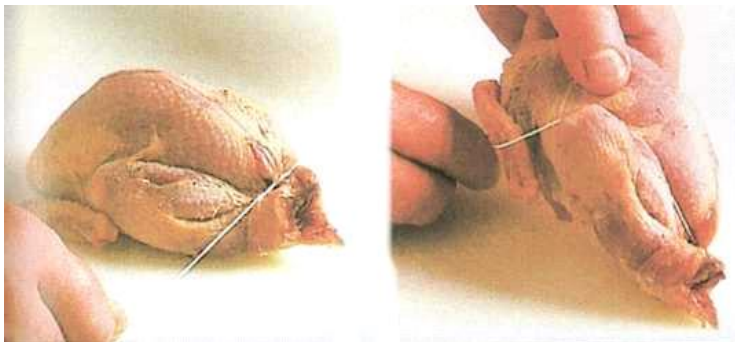


Kleine Vögel bardieren und binden

Kleine Vögel braucht man nur mit Küchengarnt zu binden.

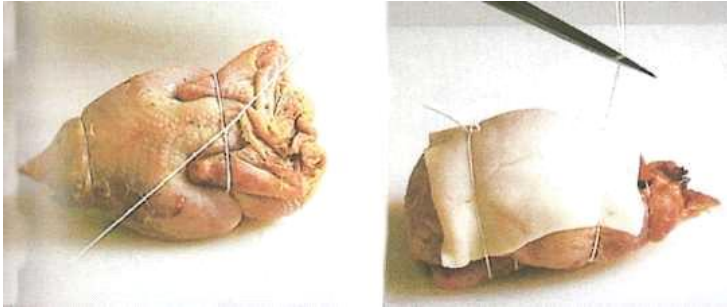


Wird das Geflügel mit fettem Speck bardiert, trocknet es beim Garen nicht aus.



1) Flügel und Halshaut nach unten stecken. Bürzel und Schenkel zusammenbinden.

2) Die Schnurenden an den Seiten entlangziehen und um die Schenkel schlingen.



3) Das Garn nach unten ziehen und auf der Rückseite verknoten um die Flügel festzubinden.

4) Den Speck zum Bardieren darüberlegen und mit Küchengarn festbinden.

Meine Tipps zu Wachteln

Von Frau Kropp aus Aschaffenburg

Wachteln entweder wie ein Hähnchen in 4 Teile schneiden (Schenkel /Brust) und in der Pfanne „kurzbraten“ (wie Entenbrust),
oder

als Schmorgericht. Dann gilt: kurz in der Pfanne anbraten und mindestens 45 - 60 Min. in der Röhre schmoren. Je länger, umso besser!!!!

Wachteln können auch sehr gut im Römertopf geschmort werden, dann allerdings mindestens 30 Min. Garzeit zugeben.

Zum Aufgießen eignen sich sowohl Rotwein, wie auch Weißwein je nach Beilagen.

Füllen können sehr pikant mit Meerrettich, Senf oder Sojasaße abgeschmeckt werden! In die Füllen oder zum Schmoren können je nach Beilage und Jahreszeit frische Äpfel, Dörrobst, Maronen oder Steinpilze verwendet werden.

Wachteln können auch vor dem Anbraten mit Senf eingestrichen werden.

Wachteln können auch wie Sauerbraten einige Tage eingelegt werden.

So lange braucht der Geflügelbraten im Backofen:

Hähnchen: 50-60 Minuten,
Temperatur 200-225°C
Gas: Stufe 3-4,
Ofen vorheizen, mit Fett begießen.

**Taube,
Wachtel:** 40-50 Minuten
Temperatur 200-225°C
Gas: Stufe 3-4,
Ofen vorheizen, mit Fett begießen.

**Fasan
(Brust):** 45-60 Minuten
Temperatur 200-225°C
Gas: Stufe 3-4,
Ofen vorheizen, mit Fett begießen.

Rebhuhn: 40-50 Min. Temperatur 200-
225°C,
Gas: Stufe 3 - 4
Ofen vorheizen, mit Fett begießen.

- Perlhuhn:** 50-60 Minuten
Temperatur 200-225° C
Gas: 3-4
Ofen vorheizen, mit Fett begießen.
- Pute:** 150-180 Minuten
Temperatur 180-190° C,
Gas: 2-3
in den kalten Ofen, mit Fett begießen.
- Gans:** 150-180 Minuten
Temperatur 180-200°C,
Gas: 2-3
in den kalten Ofen,
kochendes Salzwasser in die Pfanne, zuerst Brust nach unten.
- Ente:** 90 Minuten
Temperatur 190-200°C,
Gas: 2-3,
in den kalten Ofen,
kochendes Salzwasser in die Pfanne, zuerst Brust nach unten.
- Wildente:** 80-90 Minuten
Temperatur 200° C,
Gas: 3
Ofen vorheizen, mit Fett begießen.

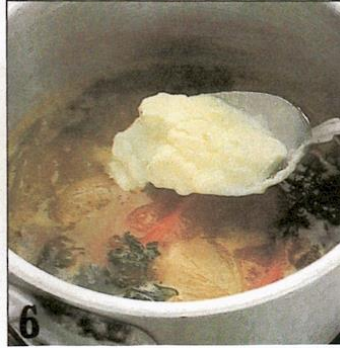
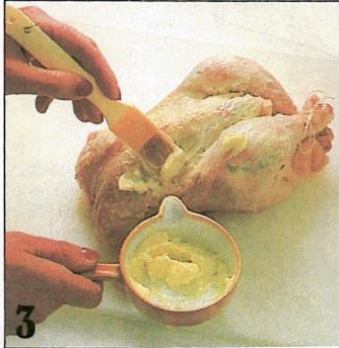
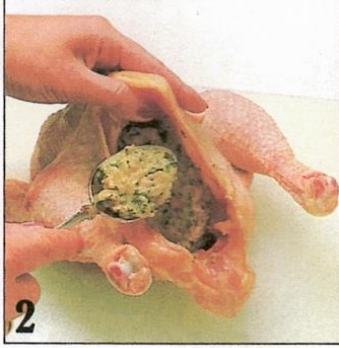
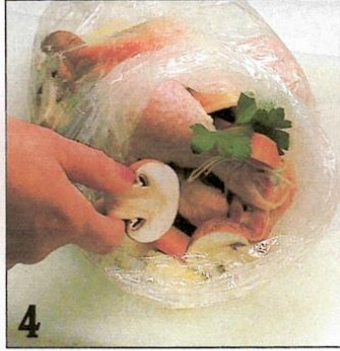
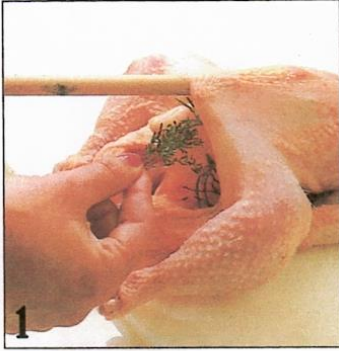
Gefüllte Vögel in der Bratfolie

Mit Bratfolien gelingen Geflügelbraten besonders gut, weil im Schutz der Folie die Tiere gleichmäßig bräunen, nicht austrocknen und alle Aromastoffe voll erhalten bleiben.

Raffiniert gewürzt wird der Vogel, hier eine Poularde, indem die Brusthaut vorsichtig abgelöst und frische Kräuter zwischen sie und das Brustfleisch geschoben werden (1).

Eine Füllung macht jedes Geflügel saftiger. Hier in Butter gedämpfte Geflügelleberstückchen und Zwiebeln mit in Milch eingeweichem Weißbrot und vielen frischen Kräutern (2). **Weiche Butter** wird, obwohl es beim Folienbraten nicht nötig ist, wegen des besseren Geschmacks mit einem Pinsel auf der Haut verteilt (3). **Die Poularde** liegt in einem Bett aus grob geschnittenem Wurzelwerk und Champignonscheiben in der Folie. Dadurch wird der Bratensaft zusätzlich gewürzt. Die Folie dann nach Vorschrift verschließen (4).

Mit einer Rouladennadel wird die Folie mehrmals eingepiekt, damit der Dampf entweichen kann und die Folie nicht explodiert (5). **Wichtig:** Die Folie niemals stramm anziehen! Und immer auf dem kalten Bratrost in den vorgeheizten Backofen schieben - auf die zweite Einschubleiste von unten, damit die Folie richtig aufgehen kann (5) und nicht an die heiße Decke oder Seitenwände stößt. Die Sauce wird aus der geöffneten Folie in ein Töpfchen gegossen, ein wenig eingekocht und mit Creme fraiche leicht gebunden (6).



Der geschmorte Vogel

Kleinere, zarte Vögel wie Rebhühner, Tauben, Wachteln kann man zwar auch, wie z.B. einen Fasan, im Speckhemd im Ofen braten, aber sicherer und bequemer ist es, sie im geschlossenen Topf zu schmoren. So bleiben sie saftig und aromatisch, und man kann sie nach Belieben mit Gemüse und Kräutern würzen. Fürs Schmoren werden die Vögel gewaschen, trocken getupft, jetzt leicht gewürzt und dann, wie bei jedem Schmorgericht, in heißem Fett ringsum braun angebraten, ehe sie bei milder Hitze im eigenen Saft, gar schmoren. Ergänzt durch ganz wenig Brühe, hinterher wird der Bratensaft bei Bedarf etwas entfettet und mit Creme Fraiche (oder Sahne) zur Sauce verkocht.



Der richtige Umgang mit tiefgefrorenem Geflügel

Tiefgefrorenes Geflügel muss in der Regel vollständig aufgetaut sein, ehe es zubereitet wird. Vorher kann der Plastikbeutel mit den extra abgepackten Innereien nicht entfernt werden. Außerdem besteht beim Braten die Gefahr, dass außen die Haut schon braun und knusprig, das Innere aber noch roh ist. Andererseits muss Tiefgefrorenes nach dem Auftauen möglichst umgehend gegart werden. Wenn es längere Zeit liegen bleibt, verliert es unnötig an Saft, weil die Zellstruktur durch die Kälteeinwirkung aufgelockert ist.

Übrigens: Die Flüssigkeit die sich beim Auftauen bildet, nie mitverwenden!

Zum Auftauen legt man das Geflügel, damit es abtropfen kann, auf ein Gitter oder einen umgedrehten Teller und deckt es mit einer Schüssel ab.

Die Verpackung wird immer vor dem Auftauen entfernt. Ausnahme: Sie wollen das Stück im Schnellverfahren (nur in Notfällen zu empfehlen!) unter fließendem Wasser auftauen. Die Auftauzeit verkürzt sich beim Huhn auf 1 bis 2, bei schweren Gänsen und Puten auf 4 bis 6 Stunden.

Die schonendste Auftaumethode:

Das Geflügel liegt im Kühlschrank.

Hähnchen: (0,8 bis 1 kg) 12 - 16 Std.,

Zimmertemperatur: 5 - 7 Std.

Poularde: (bis 1,5 kg) 14 - 22 Std.,

Zimmertemperatur: 8 - 12 Stunden.

Ente: (2 kg) 20 - 25 Std.,

Zimmertemperatur: 10 - 15 Stunden.

Gänse und Puten: (4 bis 6 kg) 24 - 36 Std.,

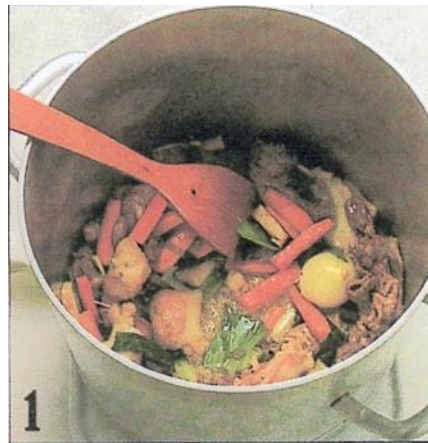
Zimmertemperatur: 14 - 20 Std.

Wichtig: Kleinere Geflügelteile (Keulen, Brustfilets) können Sie ebenso wie Suppenhühner in **angetautem Zustand** kochen oder braten.

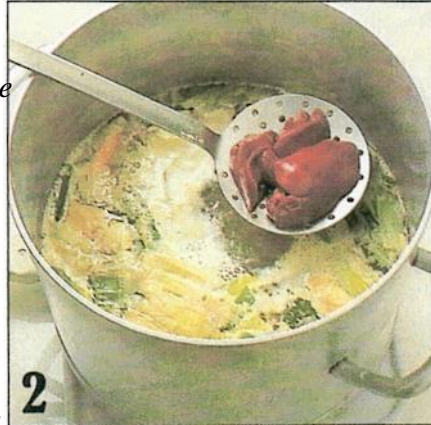
Die gute Hühnersuppe

Eine gute Hühnerbrühe kann die Grundlage für viele einfache und doch raffinierte Gerichte sein, und das Fleisch von gekochtem Huhn lässt sich vielfältig verwenden. Wie man dabei vorgeht, sehen Sie auf den folgenden drei Fotos. Übrigens sollten Sie von jedem Geflügelklein (auch von Ente, Gans, Pute oder Wildgeflügel sowie von den Karkassen bereits gebratener Vögel) auf diese Weise einen kleinen "Fond" kochen, zum Auffüllen der Sauce.

Hühnerfett (oder Butterschmalz) auslassen. Vorbereiteten Hals, Magen, Flügel und Karkassen zusammen mit grob geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebel und Lorbeerblatt anrösten. Mit Wasser aufgießen, aufkochen und leise ziehen lassen.



Wegen des würzigen Geschmacks gegen Ende der Kochzeit die Geflügelleber zugeben. Die Suppe erst vor Verwendung vorsichtig salzen. Durchgesiebt und entfettet als Vorsuppe reichen. Oder, etwas reduziert, Saucen damit aufgießen.



Huhn kochen:

1 Poularde ca. 60 Min., ein Suppenhuhn bis zu 2 Std. in der Brühe ziehen lassen, herausnehmen, abkühlen, von Haut und Knochen lösen. Brühe durchgießen, schnell abkühlen, damit nichts sauer wird. Fleisch in Brühe aufbewahren.



Salzkruste

POULARDE IN DER SALZKRUSTE

- 1 küchenfertige Poularde (etwa 1,8 kg)**
- frisch gemahlener weißer Pfeffer**
- 1 Kräutersträußchen (Petersilie, Salbei, Thymian und Liebstöckel)**
- 2 ungeschälte Knoblauchzehen**

Für den Salzteig: 5 kg grobes Salz, 1 Eiweiß

Pro Portion: etwa 420 kcal

Die Poularde waschen und gut trocknen. Die Bauchhöhle pfeffern, Kräutersträußchen und die mit dem Messerrücken angedrückten Knoblauchzehen einlegen. Für den Teig das Salz mit Eiweiß und entsprechend viel Wasser zu einer formbaren Masse verarbeiten. Einen großen Bräter mit einer 2 cm dicken Salzschrift auskleiden, Poularde hineinsetzen und mit restlichem Salzteig ummanteln. In den auf 220° C vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben und etwa 2 Stunden garen. Die Salzschrift mit einem Hammer oder einem Fleischklopfer aufbrechen und die Poularde herausnehmen. Dazu Salat und ofenfrisches Weißbrot servieren.



Teil II

Rezepte zum Nachkochen



Wachteln mit Mozzarella

Zutaten:

8 *Wachteln*

300 g *Mozzarella*

½ l *Hühnerbrühe*

60 g *Butter*

2 *Eier*

5 EL *Sonnenblumenkerne*

2 EL *Majoran*

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Wachteln abwaschen, trocken tupfen und kräftig von innen und außen salzen und pfeffern. Vier Esslöffel der Sonnenblumenkerne rösten, den Mozzarella in Stücke schneiden und mit den Kernen, dem Majoran, den Eiern, Salz und Pfeffer pürieren, dass eine gebundene Masse entsteht.

Die Wachteln mit dieser Masse prall stopfen, die Öffnungen jeweils mit zwei kreuzweise gestochenen Zahnstochern verschließen. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Wachteln mit den Bäuchen nach oben auf ein Backblech legen und mit Butterflöckchen belegen. Das Ganze für insgesamt fünfzig Minuten im Backofen braten, dabei nach zehn Minuten mit der Brühe übergießen und nach vierzig Minuten die restlichen Sonnenblumenkerne über die Wachteln streuen und mitbräunen lassen.

Mit Morcheln gefüllte Wachteln

Zutaten:

4 EL Sherry

25 g getrocknete Morcheln

1 Scheibe Toast

1½ Becher Sahne

6 Wachteln

1 Schalotte

1 Bund Kerbel

250 g Bratwurst - Brät

1 EL Öl

2 EL Butter

Salz, weißer Pfeffer, Muskatnuss, Küchengarn

Zubereitung:

Die Morcheln im Sherry quellen lassen. Toastbrot entrinden, würfeln und mit 2 EL Sahne beträufeln. Die Wachteln bis auf die Flügel und Keulen entbeinen. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Kerbel waschen, trocknen schleudern und fein schneiden.

Jede Wachtel mit einer Prise Salz und den Schalottenwürfel einreiben. Morcheln aus dem Sherry nehmen und abtropfen lassen; Den Sherry beiseite stellen. Das Brät mit Pfeffer, Salz, einer Prise Muskatnuss, Kerbel und den unzerkleinerten Morcheln vermengen. Die Füllung in die Wachteln stopfen, die Wachteln wieder in Form bringen und mit Küchengarn zunähen.

Backofen auf 220° C vorheizen. Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Wachteln darin anbraten, dann in einen Bräter legen, mit dem Fett aus der Pfanne,

dem Sherry und einem Becher Sahne übergießen und im Backofen auf der untersten Schiene 30 Min. lang garen. Danach noch im abgeschalteten Backofen 5 Min. ziehen lassen.

Wachteln nach Omas Rezept

Zutaten:

<i>16 Wachteln</i>	salzen und pfeffern
<i>6 alte Semmeln</i>	eingeweicht und ausgedrückt
<i>1 gr. Zwiebel</i>	klein geschnitten
<i>3 Eier</i>	
<i>1 EL Schnittlauch</i>	
<i>¾ TL Salz</i>	
<i>¼ TL gek. Brühe</i>	
<i>½ TL Pfeffer</i>	

Alles miteinander verkneten und die Wachteln damit füllen.

In einen Bräter geben, mit einer kleingeschnittenen Zwiebel, gelbe Rübe, und 2 EL Öl braten ca. 30 Minuten. Aufgießen mit ¼ l heißes Wasser auffüllen.

Gefüllte Wachteln mit Leberwurst

Zutaten:

6 Wachteln

½ TL Salz

100 g Kalbsleberwurst

1 EL Sherry

1 EL gehackte Trüffel

6 Weinbeeren

40 g Butter

5 EL Fleischbrühe

1 kl Ds. Mandarinen

150 g Weintrauben

6 Streifen Tomatenpaprika

Vorbereitungszeit: *ca. 30 Min.*

Bratzeit: *25 Minuten*

Die Wachteln mit Küchenkrepp trocken tupfen und innen mit Salz einreiben.

Leberwurst mit Sherry und gehackten Trüffeln verrühren.

Mit dieser Masse die Wachteln füllen und 1 Weinbeere zugeben. Die Wachteln mit Baumwollfaden zunähen.

Butter in einer Kasserolle erhitzen, Wachteln einlegen und rundherum anbraten. Dann mit Fleischbrühe aufgießen. Die Kasserolle schließen und die Wachteln ca. 35 Minuten schmoren.

Wachteln erkalten lassen und den Baumwollfaden entfernen. Auf einer Platte mit abgetropften Mandarinen, Weintrauben und Tomatenpaprika garniert servieren.

Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen

Zutaten:

1 Pck. Nudeln (Spaghetti, Maccaroni o. ä.)

1 Paprika Rot

1 Mango

1 Orange

2 Wachteln

Die Wachteln würzen und mit Olivenöl anbraten. Für die Soße die geschälte und zerkleinerte Mango in Knoblauch, Salz und Pfeffer anbraten, mit Weinessig, Weißwein, etwas Honig und Sahne abschmecken und pürieren. Die Paprika in Scheiben schneiden, zu dem Sud geben und auf schwacher Flamme ziehen lassen. Die Nudeln im Salzwasserbad kochen, abschütten und mit dem Frischkäse, Pfeffer und Salz in einer Pfanne kurz anbraten. Das Ganze auf einem flachen Teller anrichten.



Wachteln im Mantel

Zutaten:

500 g Cous-Cous

1 Blutorange

4 Kartoffeln

200 g Sesam

2 Wachteln

200 g Weintrauben schwarz

1 Zucchini

1 Zucchini gelb

Die Wachteln auslösen. Von der gelben Zucchini einige Streifen herunterschneiden und halbieren. Die Schenkel der Wachteln von beiden Seiten mit einer Scheibe bedecken, würzen und in Öl und Butter braten. Den Rest der gelben Zucchini und die grüne Zucchini schneiden und in Olivenöl mit frischem Basilikum und einer angepressten Knoblauchzehe angehen lassen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, diese erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluss in den Sesamkernen wenden und in einer Pfanne goldgelb braten. Sojasauce mit Honig einkochen lassen. Das geschnittene Gemüse mit den Kartoffeln, den Wachteln und der Sauce auf einem Teller anrichten. Mit Basilikum garnieren.

Wachteln auf Auberginentörtchen

Zutaten:

2 Auberginen

1 Netz Schalotten

4 Tomaten

2 Wachteln

Eine Aubergine in Scheiben schneiden, diese in Olivenöl anbraten, auf Küchentrepp abtropfen lassen und in ein Förmchen füllen, so dass die Hälften der Scheibenüberlappen. Die andere Aubergine und die Tomaten würfeln und mit Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer in Olivenöl anbraten. Diese Würfel in das Förmchen füllen, die überlappenden Blätter darüberlegen und im Ofen bei 180° C überbacken. Die Brüstchen und die Schenkel der Wachteln auslösen, würzen und mit Rosmarin in Öl anbraten. Die Schalotten schälen, vierteln und in karamelisiertem Zucker angehen lassen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Das Törtchen auf einem Teller anrichten, die Wachtelstücke darberlegen und alles mit der Sauce umgeben.

Wachteln an Zucchini- Möhrengemüse

Zutaten:

3 Kartoffeln

1 Bd. Kräuter

10 Lychees

1 Orange

1 Bd. Möhren

1 Glas Oliven schwarz

3 Tomaten

2 Wachteln

1 Zucchini

Zubereitung:

Die geputzten und ausgenommenen Wachteln bemehlen, würzen, in Olivenöl, den Kräuter und Knoblauch anbraten, mit einem Schuss Weißwein, Cidre-Essig und Gemüsefond ablöschen, einreduzieren und die entkernten Oliven dazugeben. Die Zucchini längs halbieren. Eine Hälfte auskratzen und die andere in Würfel schneiden. Die Zucchini mit den fein geschnittenen Möhrenwürfel in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in die ausgehöhlte Zucchinihälfte füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblätter garnieren.

Wachteln in zweierlei Sesam

Zutaten:

1 Apfel grün

1 Stück Lachs

1 Orange

1 Peperoni rot und grün

1 Pck. Rucola

1 Pck. Barilla Spagetti

etwas Sesam (weiß & schwarz)

2 Wachteln

1 Glas Zuckerschoten

Die Nudeln kochen. Die Wachteln auslösen und die einzelnen Teile in Ei wenden. Dann die Beine in schwarzen und die Bruststücke in weißem Sesam wenden, alles in einer Pfanne mit viel Öl anbraten und im Ofen weitergaren. Die Zuckerschoten halbieren und in einer Pfanne mit Öl, Pfeffer und Salz anbraten. Die Peperoni entkernen, zerkleinern und zum Schluss zu den Zuckerschoten geben. Die Nudeln abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer wenden. Die Nudeln dann auf einen Teller geben, die Zuckerschoten und das Fleisch darüberlegen.

Wachteln auf Jägerart

Zutaten:

Für die Füllung:

25 g Schalotten

150 g frischen Speck

200g Geflügelleber

Thymian, Muskatnuss

5 cl Cognac

Salz und Pfeffer aus der Mühle

8 Wachteln

80 g Butter

10 cl Öl,

30 g gehackte Schalotten

250 g gesalzene Schweinebrust

400 g Kartoffeln

gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

Rezept:

Für die Fülle:

Schälen und hacken Sie die Schalotten klein, trennen Sie den mageren vom fetten Speck. Lassen Sie alles bei kleiner Flamme andünsten. Nehmen Sie den Speck vom Herd und braten Sie die Geflügelleber so an, dass sie innen rosa bleibt. Fügen Sie die gehackten Schalotten hinzu, würzen Sie leicht mit Thymian.

Flambieren Sie kurz mit dem Cognac und geben Sie dann alles in den Mixer. Geben Sie die Masse in ein Gefäß, würzen, mischen und bewahren Sie sie kühl auf. Öffnen Sie

die Wachteln am Rücken und entbeinen Sie sie. Füllen Sie die Wachteln mit der Mischung. Verschließen Sie sie wieder mit einem Garn.

Braten Sie sie mit der Butter an und nehmen Sie sie denn vom Herd. Braten Sie die Schalotten an und fügen Sie dann wieder die Wachteln hinzu.

Geben Sie die gewaschenen und in Butter angebratenen Pilze hinzu sowie den mageren, angedünsteten Speck. Das Ganze bei 180° C für 40 Minuten in einem offenen Topf schmoren lassen. Schneiden Sie die Kartoffeln in Würfel. Kochen Sie sie kurz an und braten Sie sie dann in einer Pfanne. Wenn die Wachteln gar sind, richten Sie die Kartoffeln rundherum an.

Mit Petersilie überstreuen und servieren.



Gefüllte Wachteln mit Apfelfülle oder Steinpilz – Pfifferling - Fülle

Zutaten für 4 Personen:

4 Wachteln

1 Apfel,

200 g Toastbrotwürfel

160 g durchwachsener und gewürfelter Speck

5 cl Apfel-Sherry,

8 Knoblauchzehen

4 Thymianzweige,

Salz, Pfeffer

Entenfett zum Anbraten

1-2 EL Olivenöl

Die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Speck und Brotwürfel kurz und scharf anbraten. Die Apfelstücke dazu geben, kurz mit dünsten. Mit Apfel-Sherry ablöschen. Anschließend vom Herd nehmen.

Die Würfel aus der Pfanne heben, kurz abkühlen lassen und in die Wachteln füllen. Die Wachteln zunähen.

Erneut etwas Entenfett in der Pfanne erhitzen. Die Wachteln und die kleinen Knoblauchzehen scharf anbraten. Nach einigen Minuten den Thymian dazu geben, salzen und pfeffern. Die Wachteln auf mittlerer Flamme rund 35 Minuten zugedeckt schmoren lassen, dabei immer wieder wenden.

Wachteln mit Rougefort und Leberpastete gefüllt

Zutaten:

6-8 Wachteln

2 EL Brandy, angewärmt

50 g Butter geschmolzen

Salz, Pfeffer

300 ml trockener Weißwein

150 ml Sahne

100 g Rougefortkäse, zerbröselt

100 g Leberpastete

100 g Semmelbrösel

1 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Füllung: Käse, Pastete, Semmelbrösel und Petersilie vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gut mischen und in die Wachteln füllen.

Die Öffnung zunähen. Die Wachteln in eine Bratform geben, den Brandy darübergießen und anzünden. Mit der geschmolzenen Butter bestreichen, salzen und pfeffern.

Den Wein dazugeben und die Form mit Alufolie bedecken. Im vorgeheizten Rohr bei 160° C 30 Min. garen. Die Folie entfernen und weitere 20 Min. braten. Die Wachteln auf eine vorgewärmte Platte legen und warm halten. Die Sahne unter den Bratensaft rühren, langsam erhitzen und in eine Sauciere füllen. Zur Wachteln servieren.

Deftige Wachteln

Zutaten:

8 Wachteln
50 g Butter
2 Schalotten
250 g Champignons
400 g Toastbrot
10 cl Öl
1 dl Cognac
30 cl Wild fond
Saft einer Zitrone
30 g gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rezept:

Nehmen Sie die Wachteln aus. Öffnen Sie sie am Rücken und drücken sie leicht flach. Salzen und Pfeffern.

Lassen Sie 30 g Butter in einen Topf (der für den Ofen geeignet ist) schmelzen. Braten Sie die Wachteln zu allen Seiten an und geben Sie sie für 20-30 Minuten in den vorgeheizten Ofen bei 180° C.

Zerkleinern Sie währenddessen die Schalotten. Waschen und schneiden Sie die Champignons. Schneiden Sie das Toastbrot in Rauten oder Quadrate und fritieren Sie sie im Öl. Beiseite stellen.

Nehmen Sie die Wachteln aus dem Ofen. Legen Sie sie auf einen Teller und stellen Sie sie warm. Braten Sie die Champignons mit der restlichen Butter an.

Fügen Sie die Schalotten hinzu.

Flambieren Sie alles mit dem Cognac und geben Sie den Fond hinzu. 2 bis 3 Minuten kochen lassen. Fügen Sie langsam den Zitronensaft und dann die Petersilie hinzu. Schmecken Sie mit Gewürzen ab. Über die warmen Wachteln geben. Dekorieren Sie die Wachteln mit den Brot-Croutons und servieren Sie.



Wachteln – kurzgebraten – auf Salat

Salat je nach Belieben: gemischter Blattsalat, oder warmer Linsensalat. Bei kurzgebratenen Wachteln und Salat eignen sich auch gut gebratene Pilze und Äpfel als Zutat.

Linsensalat:

125g Linsen bissfest kochen.

Vinaigrette:

2-3 EL Orangensaft

½ TL Dijonsenf

1 kl. Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

4 EL gutes Öl (z.b. Nussöl)

Linsen warm marinieren.

Mit Chicoreeblätter, Apfel, Orangenspalten anrichten,
gebratene Wachteln darauf setzen,
mit Petersilie bestreuen.

Anmerkung:

Der Linsensalat kann auch am Tag vorher zubereitet werden, und vor dem Servieren kurz in der Mikrowelle angewärmt werden.

Wachteln mit Pfifferlings-Reis – Fülle

Zutaten:

4 TL Basmati

12 EL Butter

12 cl Kalbsfond

4 Scheibe Pergamentpapier

20 Petersilienblätter

Pfeffer, Salz

4 TL Pfifferlinge, frisch

12 cl Portwein, rot

4 kleine Schalotten

2 TL Schnittlauch

4 Wachteln

2 TL Zitronensaft

Zubereitung:

Wachteln vom Rücken her entbeinen und das Fett aus der Halspartie entfernen. Basmati kochen, Pfifferlinge mit Schalotten braten, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, zum Schluss Schnittlauch in die Pfanne geben. Dann die Wachteln salzen, mit einer Mischung aus Basmati und Pfifferlingen füllen und in ein Pergamentpapier so einschlagen, dass die Brust frei bleibt. Von allen Seiten anbraten und dann auf den Rücken legen, die Brust mit einer Folie bedecken und dann ca.30 Minuten im Backofen garen. Für die Sauce Kalbsfond einkochen, mit Butter aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wachteln mit Rosinen

Zutaten:

80 g Rosinen

8 Wachteln

120 g Basmatireis

4 kleine Bananen

4 Speckstreifen

4 TL Sesamkörner (oder Sonnenblumenkerne)

1 Messerspitze Ingwer

2 Zwiebeln

2 Messerspitzen Kokosraspeln

1 Messerspitze Paprika

Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Geben Sie die Rosinen in lauwarmes Wasser. Salzen und pfeffern Sie die Wachteln. Kochen Sie sie 15 Minuten im Wasserdampf.

Geben Sie den Basmatireis in ein Sieb und spülen Sie ihn mit Wasser gut ab. Geben Sie ihn nun in einen Topf, fügen sie dann solange Wasser hinzu bis der Reis ca. 5 cm bedeckt ist. Zum Kochen bringen, dann bei reduzierter Hitze abgedeckt 20 Minuten kochen lassen (nicht aufdecken.)

Schälen Sie die Bananen. Umwickeln Sie je eine Banane mit einem Speckstreifen und fixieren Sie ihn mit einem Holzspießchen. Braten Sie sie in einer Pfanne an.

Schälen, schneiden und blanchieren Sie die Zwiebeln. Lassen Sie die Rosinen abtropfen und vermischen Sie sie mit dem gekochten Reis. Fügen Sie die Sesamkörner, den Ingwer, die Kokosraspeln und die Paprika hinzu.

Servieren Sie die Wachteln mit dem Reis und den gebackenen Bananen.

Wachteln mit Hühnerleber- Laugenfülle

Zutaten:

6-8 Wachteln

innen und außen salzen und pfeffern.

Fülle:

1 Pack. Hühnerleber, und 1 kl. Zwiebel anbraten

Ca. 200 g *durchwachsenen Räucherspeck* würfeln, ausbraten, zur angebratenen Leber geben.

1-2 Laugenbrezeln fein schneiden, kurz einweichen, fest ausdrücken, zur Leber geben.

Reichlich feingehackte *Petersilie* zur Leber geben.

Aus allen Zutaten einen Teig kneten, nach Belieben mit Ei binden.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Man kann auch mit Senf, Paprika, Knoblauch, Majoran und Beifuss würzen.

Die Wachteln füllen, von allen Seiten anbraten, mit Brühe aufgießen, im Rohr fertig schmoren bei 180-200° C

45-60 Minuten braten.

Geschmorte Wachtel mit Speck

Zutaten:

8 bratfertige Wachteln

1 Teel. Salz

8 dünne Scheiben durchwachsener Speck

6 Eßl. Öl,

3 Eßl. Sultaninen

3 Zwiebeln

2 Gläser Wein

1 Messersp. gemahlener Piment

1-2 Messersp. Salz

Die Wachteln waschen, trocken tupfen, innen mit dem Salzeinreiben, mit je 1 Scheibe Speck umwickeln und diese feststecken. Das Öl in einem großen flachen Topf erhitzen. Die Wachteln 10 Minuten von allen Seiten darin anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Die Sultaninen in lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen, würfeln und im verbliebenem Öl goldgelb braten. Den Wein mit der gleichen Menge Wasser zu den Zwiebeln gießen und die abgetropften Sultaninen zufügen. Den Piment und das Salz unterrühren, die Sauce 20 Minuten kochen lassen, durchsieben und in den Topf zurückgießen. Die Wachteln darin in 30 Minuten weich schmoren.

Wachteln in Weinblätter

Zutaten:

8 küchenfertige Wachteln

8 Weinblätter

8 Scheiben frischen Speck zum Umwickeln

3-4 EL Butter

2 ½ l Fleischbrühe

Zubereitungszeit: *60 Minuten*

Garzeit: *40 Minuten*

Die Wachteln dressieren. Die Vögel zuerst in je 1 Weinblatt, dann in je 1 Scheibe Speck wickeln. In eine gebutterte, feuerfeste Auflaufform legen. Auf dem Herd bei geringer Hitze ringsherum anbraten, bis der Speck etwas Farbe angenommen hat. Die Fleischbrühe angießen, so dass die Wachteln bis zur Hälfte bedeckt sind. 20 Minuten zugedeckt siedend, aber nicht kochen lassen. Die Wachteln aus ihren Umhüllungen wickeln. Inzwischen den Fond bis auf je 1 Esslöffel pro Wachtel einkochen lassen. Die Wachteln und die Speckscheiben in die Sauce zurücklegen. Servieren.

Wachteln mit Äpfeln I

Zutaten:

8 küchenfertige Wachteln

1 Teelöffel Salz

2 Esslöffel Öl

3 Esslöffel Butter

½ Tasse Wein

1 ½ Tassen Geflügelbrühe

4 säuerliche Äpfel

Saft von ½ Zitrone

4 Esslöffel Butter.

1 Teelöffel Zucker

1 Prise weißen Pfeffer

8 dicke Scheiben Weißbrot

1 Esslöffel Butter

Die Wachteln waschen, abtrocknen und innen mit dem Salzeinreiben. Das Öl und die Butter in einem großen Topf erhitzen. Die Wachteln von allen Seiten etwa 3 Minuten anbraten, zugedeckt etwa 30 Minuten braten, dann aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit dem Wein und der Brühe löschen und zum Kochen bringen. Die Wachteln in den Topf geben und in 10 Minuten gar schmoren.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, vierteln und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Butter erhitzen und die Apfelviertel darin mit dem Zucker und dem Pfeffer weich dünsten, aber nicht zerfallen lassen. Die Äpfel zu den Wachteln anrichten, fertig.

Wachteln mit Äpfeln II

Zutaten:

8 küchenfertige Wachteln

1 TL Salz,

1 TL Zucker

1 Prise schwarzen Pfeffer aus der Mühle

2 EL Öl

7 EL Butter

½ Tasse Madeira

1½ Tassen Geflügelbrühe

4 Äpfel

Saft einer Zitrone

Zubereitung:

Die Wachteln waschen, abtrocknen und innen mit Salz einreiben. Die Wachteln von allen Seiten anbraten, dann zugedeckt weitere 10 Minuten schmoren.

Aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit dem Madeira und der Brühe löschen und zum Kochen bringen. Die Wachteln zurück in den Topf geben und in 20 Minuten gar schmoren.

Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die restliche Butter erhitzen und die Apfelscheiben darin mit dem Zucker und Pfeffer weich dünsten aber nicht zerfallen lassen. Die Schmorflüssigkeit durch ein Sieb passieren, die Wachteln auf Teller legen, mit den Apfelscheiben garnieren und der Sauce überziehen.

Geschmorte Wachteln

Zutaten:

*4 Wachteln à 200 g, 8 Spinatblätter,
200 g Leberpastete, Salz, Pfeffer,
100 g Butter, 100 g Pilze, Schalotten
und frische Petersilie*

Die Wachteln säubern, die Knochen auslösen. Spinatstiele entfernen, Blätter waschen. Spinatblätter nur kurz in kochendem Wasser wenden, da sie sehr zart und weich sind, sofort in Eiswasser abschrecken, abkühlen und trocken lassen. Je 2 Spinatblätter in eine geöffnete Wachtel legen. Die Leberpastete einfüllen, Wachteln schließen. Mit einem Faden zusammenhalten, salzen und pfeffern. In einer gebutterten Pfanne die Wachteln goldbraun anbraten, zudecken, ca. 40 Minuten im Backofen bei 180° C garen lassen. Wachteln herausnehmen, warmstellen. Jetzt die gewaschenen und gewürfelten Pilze, die Schalotten und die Petersilie in den Bratenfond geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Minuten dünsten. Zum Anrichten den Faden entfernen, und servieren.

Wachteln zum Picknick

Zutaten:

8 vorbereitete oder entbeinte Wachteln

85 g kernlose Muskatella - Rosinen

8 Scheiben Parmaschinken

8-16 Weinblätter, frisch oder eingelegt

1-2 EL extra natives Olivenöl

6 EL Wein

Zubereitung:

Nehmen Sie einen großen, flachen, feuerfesten Bräter oder eine Metallbackform, in der die Wachteln gerade Platz haben. Rosinen, Hälfte des Schinkens (klein schneiden) und Pinienkerne vermischen. Damit die Wachteln locker füllen. Jede Wachtel mit einer Schinkenscheibe umwickeln. Die Wachteln in Bräter oder Backform jeweils in ein Nest aus Weinblättern setzen. Wachteln mit etwas Öl oder Schinkenfett einreiben oder betupfen. Mit Wein beträufeln. Im Ofen auf 180° C (vorgeheizter Backofen) unbedeckt 35-45 Minuten rosig, hell goldbraun und aromatisch durchgaren.

In der Backform zum Picknick mitnehmen.

Wachteln scharf

(Wachteln in ChilisaUCE)

Zutaten:

8 küchenfertige Wachteln
3 EL Öl

Für die ChilisaUCE:

4 getrocknete Ancho-Chilies
1 EL Öl, ¼ l Wasser
2 EL Rotweinessig
2 Knoblauchzehen
80g weiÙe Zwiebeln
½ TL Kreuzkümmel
1 EL gehackter, mexikanischer Oregano
½ TL schwarze Pfefferkörner, Salz

AuÙerdem:

60g Butter und 3 EL Öl zum Braten
1 EL gehackter, mexikanischer Oregano

Die Chilies waschen, gut abtropfen lassen, die Stiele abschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Chilis darin anbraten, herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Chilies der Länge nach aufschlitzen, auseinander drücken, Samen und Scheidewände mit herausstreichen.

Dabei am besten dünne Handschuhe tragen, damit die Schärfe nicht an die Finger kommt. Das Wasser mit Essig aufkochen, vom Herd nehmen und die Chilies darin 40 Minuten einweichen. Herausnehmen und das Einweichwasser zur Seite stellen.

Knoblauch und Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Chilies mit 150ml Einweichwasser, Knoblauch, Zwiebeln, Kreuzkümmel, Oregano, Pfeffer und Salz in einem Mixer fein pürieren. Die Wachteln innen und außen waschen, trocknen, in eine Form legen. Mit Chiliesauce einpinseln, mit Öl beträufeln 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Die Wachteln aus der Chiliesauce nehmen. In Butter und Öl unter mehrmaligem Wenden etwa 15 Minuten braten, wiederholt mit der Sauce bepinseln. Die restliche Chiliesauce mit dem restlichen Einweichwasser aufkochen. Je 2 Wachteln mit Sauce anrichten, mit Oregano bestreuen.

Wachtel im Weinblattmantel

Zutaten:

1 Schale Artischocken klein

1 Schale Pfifferlinge

100 g Speck durchwachsen

2 Wachteln

1 Glas Weinblätter

2 Zwiebeln rot

Zubereitung:

Die Wachteln auslösen, portionieren, würzen, bis auf die Keulen in die Weinblätter einwickeln, mit den Keulen in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Lorbeerblätter verfeinern und ziehen lassen.

Die Artischocken in Salzwasser, einer halben Zitrone und Olivenöl garen, abgießen und die äußeren Blätter entfernen. Für die Soße Zwiebelwürfel in Olivenöl

anschwitzten, mit Rotwein, mit Lorbeerblättern verfeinern
und mit kalt angerührter Stärke binden.



Gefüllte Feinschmecker Wachteln

Zutaten:

1 TL Rosinen,

1 EL Sherry,

1 dünne Scheibe Mischbrot ohne Rinde

in der Eiermilch (Eigelb mit 1 EL Milch verquirlt) ca. 15 Minuten einweichen und anschließend ausdrücken.

25g fein gewürfelter Räucherspeck

in einem Pfännchen auslassen,

1 kleine, fein gewürfelte Zwiebel

darin anbräunen und die Masse durch ein Sieb entfetten.

150 g grobe Bratwurstfülle,

1 TL gehackte Mandeln

durch den Fleischwolf drehen,

½ TL Majoran

zugeben, gut vermengen, dabei mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Masse vierteln.

4 Wachteln

damit füllen, mit

je einer Scheibe Speck

umwickeln und einem Zahnstocher feststecken. Wachteln außen salzen und pfeffern. Margarine in einem Bräter erhitzen, die Wachteln darin rundum anbraten und mit

100 ml Rotwein

ablöschen.

100 ml Geflügelbrühe

angießen, in den vorgeheizten Backofen geben und mit der Brust nach oben bei 180° C in ca. 20-30 Minuten gar schmoren. Anschließend Wachteln warm stellen, aus dem Bratfond eine Soße binden.

Wachteln mit Gewürzkruste

Zutaten:

12 Wachteln

Maiskeimöl

Für die Gewürzkruste:

25 Korianderkörner

20 schwarze Pfefferkörner

3 Gewürznelken

2 EL Sesamkörner

2 Wacholderbeeren

1 Zimtstange (6cm)

1 Stück Lorbeerblatt

3 EL Espressobohnen

Salz

Zubereitung:

Den Backofen auf 150° C vorheizen. Sesam, Koriander, Pfefferkörner, Gewürznelken, Wacholderbeeren, Lorbeerblatt und Zimtstange in einzelnen, flachen Häufchen auf ein beschichtetes Backblech setzen und im Ofen für 25-30 Min. rösten, bis die Sesamkörner goldbraun sind. Die Zutaten aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

Einen Esslöffel der Sesamkörner zur Seite stellen, den Rest mit den übrigen Gewürzen und Körnern zusammen mit den Espressobohnen und dem Salz in einer Gewürzmühle sehr fein mahlen.

Die Wachteln auf der Hautseite gleichmäßig mit der Würzmischung einreiben und zugedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 160° C vorheizen. Das Öl in einer großen, schweren Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen. Drei oder vier Wachteln mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen und in etwa 5 Minuten hellbraun anbraten. Die Wachteln wenden und in 10-15 Minuten medium braten.

Die Wachteln mit den ungemahlene Sesamkörnern bestreuen, aus der Pfanne nehmen und zugedeckt im Ofen warm stellen. Die restlichen Wachteln auf die gleiche Weise zubereiten.

Hinweise:

Die Wachteln sollten in eine Schmetterlingsform gebracht werden, das heißt, dass das Geflügel entlang der Wirbelsäule aufgebrochen und das Rückgrat entfernt wird. Die Hälften werden anschließend auseinander gedrückt und flach geklopft.



Braisierte Wachtel

Haben Sie keine Angst vor dem Fremdwort „braisieren“, es bedeutet soviel wie schmoren.

Zutaten:

*4 Wachteln,
8 Spinatblätter,
200 g Gänseleberpastete,
Salz, Pfeffer,
100 g Butter,
100 g Steinpilze,
2 gehackte Schalotten, Petersilie,*

Die Wachteln säubern, die Knochen auslösen. Spinatstiele entfernen, Blätter waschen. Junge, kleine Spinatblätter nur kurz in kochendem Wasser wenden, da sie sehr zart und weich sind; größere Blätter sollten etwas länger ziehen. Sofort in Eiswasser abschrecken, abkühlen und trocknen lassen. Je 2 Spinatblätter in eine geöffnete Wachtel legen. Die Gänseleberpastete einfüllen, Wachteln schließen. Mit einem Faden zusammenhalten, salzen und pfeffern. In einer gebutterten Pfanne die Wachteln goldbraun anbraten, zudecken, ca. 10 Min. im Backofen bei 180° C garen lassen. Wachteln herausnehmen, warm stellen. Jetzt die gewaschenen und gewürfelten Steinpilze, die Schalotten und die Petersilie in den Bratenfond geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 Min. dünsten. Den Faden entfernen, anrichten.

Knoblauchwachteln

Zutaten:

8 küchenfertige Wachteln,

24 Knoblauchzehen

Salz,

frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer

4 El Olivenöl,

1 Zweig Rosmarin

10 g Mehl,

200 ml Rotwein

1 EL Zitronenthymianblättchen

Die Wachteln innen und außen unter fließenden, kalten Wasser waschen, abtropfen lassen und sorgfältig trockentupfen. Mit Daumen und Zeigefinger die Halshaut herunterschieben und den Hals mit einem scharfen Messer an der Brust über die Öffnung ziehen. Die Knoblauchzehen schälen und 8 Zehen mit einer breiten Messerklinge etwas andrücken. Die Wachteln innen und außen mit Salz einreiben, pfeffern und in die Bauchhöhle je eine zerdrückte Knoblauchzehe legen. Die Wachteln mit Küchengarn dressieren. Dafür die Flügelspitzen unterschlagen, den Faden von unten um die Unterschenkel führen, an den Gelenken überkreuzen, seitlich entlang den Unterschenkeln zu den Flügeln führen und straff ziehen. Die Fäden seitlich fest verknoten, dabei die Wachteln in ihre natürliche Form bringen. Das Öl mit den restlichen, ganzen Knoblauchzehen in einer feuerfesten Pfanne erhitzen. Die Wachteln mit dem Rücken nach unten hineinlegen und

den Rosmarin zugeben. Bei 200° C im vorgeheizten Ofen 20 Minuten braten, zwischendurch wiederholt mit Olivenöl bepinseln. Mit ganz wenig Mehl die Brüste der Wachteln bestauben. Den Wein angeßen und die Wachteln weitere 20 Minuten braten, bis sie an der Oberseite knusprig sind. Dabei immer wieder mit dem Bratfond begießen. Die Wachteln aus dem Ofen nehmen, das Küchengarn entfernen und die Vögel mit den Knoblauchzehen auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten. Von dem in der Pfanne verbliebenem Bratfond das Fett abschöpfen und die Wachteln mit etwas Bratfond begießen.



Wachteln mit feinen Beilagen

Zutaten:

250 g Schalotten
500 g Kartoffeln
3 EL Butter, Salz
8 EL Weißwein
8 Wachteln
weißer Pfeffer
½ TL Thymian
1 EL ÖL
1 Zwiebel
100 g Champignons
1/8 l Hühnerbrühe
200 g Schlagsahne
1 Dose Artischockenböden
1 Dose Maronenmus
etwas Petersilie

Zubereitung:

Schalotten und Kartoffeln schälen. In 1 EL heißem Fett anbraten, etwas salzen, mit 3 EL Weißwein ablöschen. Abgedeckt 25-30 Minuten garen. Wachteln mit Salz und Pfeffer und Thymian würzen. Wachteln in heißem Öl und 1 EL Fett anbraten, abgedeckt 15 Minuten weiter anbraten, beiseite stellen. Zwiebel würfeln. Champignons hacken. Beides im Bratenfond 3 Minuten andünsten. Hühnerbrühe und restlichen Wein hinzufügen, 5 Minuten kochen lassen Wachteln hineinlegen. 5 bis 8 Minuten darin ziehen lassen. Wachteln herausnehmen und warm halten.

Bratenfond durchsiehen, mit $\frac{3}{4}$ der Sahne verrühren, etwas einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Artischockenböden im Gemüsewasser erhitzen. Abtropfen lassen und im restlichen heißen Fett schwenken. Die Hälfte des Maronemuses und restliche Sahne verrühren. Erwärmen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, auf die Artischockenböden spritzen. Alles auf einer Platte mit Petersilie garniert anrichten.





Hahn & Henne



Henne mit Eiern

Gefüllte Wachteln mit Champignon Farce

Zutaten:

4 Wachteln

Füllung:

200 g Perlhuhnfleisch

1 EL Salz, Pfeffer

2 EL Armoniac

50 g Weißbrot ohne Rinde

1/8 l Sahne

150 g Champignons

Sauce:

1 Möhre

1 Stange Porree

1 Stück Sellerie

200 ml Rotwein

Eiskalte Butter

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Wachteln entbeinen. Für die Füllung müssen alle Zutaten kalt sein. Perlhuhnfleisch in grobe Stücke zerkleinern und mit Salz, Pfeffer und Armoniac im Mixer pürieren. Weißbrot mit der Sahne einweichen und zum Perlhuhn geben. Danach das Eiweiß unterarbeiten. Wenn die Masse zu fest ist noch ein wenig kalte Sahne dazugeben. Die Champignons sehr klein würfeln und unter die Füllungsmasse heben.

Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Wachteln ausspritzen. Mit einer Rouladennadel die Wachteln verschließen und ca. 30 Minuten bei 200° C garen.

Für die Sauce werden die Wachteln in Öl angebraten. Das grob zerkleinerte Wurzelgemüse dazugeben und nach ca. 1 Minute mit dem Rotwein abgelöscht. Auf die Hälfte reduzieren. 100 ml Wasser noch dazugeben und wieder um die Hälfte einkochen lassen. Danach die Sauce durch ein Sieb passieren und noch einmal einreduzieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der eiskalten Butter binden.



**Servus, bis bald
in Thüngen!**

**Ja, ich lauf'
schon mal los...**

