

Besoffene Wachteln

1. Wachteln (Coclettes) längs halbieren. Zwiebeln fein hacken. Schinken klein würfeln.
2. Olivenöl in einem breiten Topf erhitzen. Wachteln darin beidseitig bei mittlerer Hitze hellbraun anbraten. Herausnehmen, salzen und pfeffern.
3. Zwiebeln und Schinken im verbliebenen Bratfett bei schwacher Hitze etwa 3 Minuten dünsten. Mit Brandy de Jerez ablöschen. Weisswein dazugießen und aufkochen.

Zutaten für 2 Portionen:

2 Wachteln oder Coclettes
1 grosse Zwiebel
50g Serrano Schinken
4 El Olivenöl
Salz
Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
4 cl Brandy de Jerez
3 dl trockener Weisswein
1 dl Sahne



Zubereitungszeit: 15 Minuten

(+ 30 Minuten Garen)

Pro Portion: 3000kJ/710 kcal

4. Wachtelhälften hineinlegen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen (Ich stelle den Topf auf der zweituntersten Rille bei 180 Grad in den Backofen für 30 Minuten). Anschliessend herausnehmen und warmstellen. Sahne in die Sauce giessen und im offenen Topf um knapp einen Drittel einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wachteln mit der Sauce anrichten.
5. Mit Reis oder Kartoffeln servieren.

Aus:

Küchen der Welt „**SPANIEN**“ von Cornelia Rosales de Molino
Originalrezepte und Interessantes über Land und Leute