

Wachteln mit Portweinsauce

Zutaten für 6 Personen:

6 küchenfertige Wachteln
500 g geschnittene Specktranchen
Salz, Pfeffer,
frische Rosmarinzweige

Portweinsauce:

etwas Olivenöl
1 gehackte Zwiebel
2 gehackte Knoblauchzehen
2 dl Portwein
½ dl Aceto balsamico
1 lt gebundene Bratensauce
Salz, Pfeffer
etwas frischer Thymian

Zubereitung:

Die Wachteln salzen und pfeffern (auch die Innenseite) und mit den Specktranchen belegen.

Einige Rosmarinnadeln in die Bauchhöhle legen.

Die Wachtel in einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten und danach in eine gefettete, ofenfeste Form geben und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 200°C 10 Minuten braten und warmstellen.

Für die Sauce das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen.

Mit dem Portwein ablöschen. Die Bratensauce und den Balsamico dazu gießen, den Thymian hinein legen und die Sauce etwas einköcheln lassen.

Den Thymian entfernen und die Sauce eventuell passieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den gebratenen Wachteln servieren.