

Wachteln mit Traubensauce



Zutaten für 10 Personen:

20 Wachteln (innen und außen abspülen, trocken tupfen)
40 Specktranchen
etwas geklärte Butter
Salz, Gewürze

Traubensauce:

3 Zwiebeln
1 Zitrone
1 kg süß-aromatische Muskatellertrauben oder ähnliche
etwas mildes Olivenöl
5 dl Wildfond
2 dl Rotwein
2 dl roter Traubensaft
1 Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Wachteln mit Salz und Pfeffer einreiben, mit zwei Specktranchen umwickeln.

Geklärte Butter erhitzen, Wachteln rund herum anbraten.

Im vorgeheizten Backofen (180°Grad) ca 15 Minuten fertig braten.

Diese bei ca. 80-100°C warm stellen.

Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Trauben halbieren und entkernen.

Die Zwiebeln im Olivenöl kurz anschwitzen.

Mit dem Wein und Traubensaft ablöschen und etwas einkochen lassen.

Rosmarinzweig zufügen und mitkochen.

Mit dem Wildfond aufgiessen und köcheln lassen.

Die Sauce soll am Schluß schön sämig sein.

Wenn notwendig, die Sauce mit etwas in Rotwein angerührter Stärke binden.

Rosmarin entfernen.

Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Trauben zugeben und 3 Minuten erhitzen.

Die Wachteln auf dem Saucenspiegel servieren.

Den Rest der Sauce dazu reichen.