

Gefüllte Wachtel auf braisiertem Lauch

Zutaten

6 Stk.	Wachteln	Weiteres:
1 kg	Lauch	Petersilie
500 ml	Obers	Salz
200 ml	braune Sauce	Pfeffer
100 ml	Weißwein	Muskat
3 Stk.	Semmeln	
200 ml	Milch	
2	Eier	

Arbeitsbeschreibung

Wachteln hohl auslösen und mit der Semmelmasse füllen, die Wachteln in Form binden, anbraten und im Rohr bei 180 °C ca. 15 min. braten.

Semmelfülle

Semmeln grob entrinden, jardinaire schneiden, mit warmer Milch, Eiern und Gewürzen abmischen (eventuell auch Wachtelleber in die Masse geben)

Lauch:

Lauch in 0,5 cm Scheiben schneiden, waschen, in Olivenöl anschwitzen und mit Weißwein ablöschen, reduzieren, Obers begeben und langsam ziehen lassen