Gefüllte Wachteln

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

4	Wachteln entbeint
8	Streifen Frühstücksspeck
200 g	Kalbsbrät
1	Rüebli mittelgross
1 EL	Trüffelpaste
50 g	Kalbsstreichleberwurst
Salz	
Pfeffer	
Rosmarin	
2 dl	Hühnerbouillon
1 dl	Weisswein

Vorbereitung: Rüebli schälen und in kleine Würfel schneiden. Eine Frühlingszwiebel fein hacken und zusammen mit den Rüebli in Butter anschwitzen mit wenig Weisswein löschen. Kalbsbrät und Streichleberwurst vermischen und die Rüebliwürfel mit den Zwiebeln darunter ziehen zusammen mit einem Esslöffel Trüffelpaste. Wachteln aussen etwas salzen und pfeffern, dann die Wachteln auslegen und mit der Brätmischung füllen etwa 2 EL. Anschliessend alles zupacken und pro Wachtel mit 2 Tranchen Speck umwickeln etwas Rosmarin über die Wachteln geben/legen.

Zubereitung: die vorbereiteten Wachteln im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 15 Min. überbacken etwas Bouillon und Weisswein dazu geben und nochmals ca. 15 - 30 Min. weitergaren lassen bei 120 Grad

Tipps: Wenn nicht sofort serviert werden kann, Backofen abschalten und Alufolie über den Bräter

Wein: Argento 2007 "Malbec" aus Argentinien

-