

Rezept

Gefüllte Wachteln

Ein Rezept von Gefüllte Wachteln, am 09.06.2026

Zutaten

4 küchenfertige fleischige Wachteln (je 175 g)	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	1 Brötchen vom Vortag
50 ml Milch	30 g Mecklenburger Katenschinken (ersatzweise anderer mild geräucherter Schinken)
1 kleines Ei (Größe S)	2 EL fein gehackte Petersilie
Muskatnuss, frisch gerieben	50 g Butter
5 Wacholderbeeren	2 Gewürznelken
4 EL Weinbrand nach Belieben	4 EL Zitronensaft
200 g Sahne	1 EL Mehl

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 590 kcal

Zubereitung

1. Die Wachteln kalt waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, innen und außen salzen und pfeffern. Das Brötchen entrinden und in Würfel schneiden. Die Milch etwas erhitzen und über die Würfel träufeln, 10 Min. ziehen lassen. Den Schinken ohne Fett sehr klein würfeln, mit dem Ei und 1 EL Petersilie unter das Brötchen mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Masse in die Wachteln füllen, die Öffnungen mit Zahnstochern zustecken. Die Wachteln mit Küchengarn in Form binden.
2. In einer Schmorpfanne die Butter erhitzen. Die Wachteln bei mittlerer Hitze in etwa 10 Min. rundum braun anbraten. Wacholder und Nelken zerdrücken, dazugeben und mit Weinbrand und etwa 150 ml Wasser ablöschen. 2 EL Zitronensaft zugießen. Die Wachteln zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 45 Min. schmoren.
3. Die Wachteln aus der Pfanne heben, Fäden und Zahnstocher entfernen. Den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf gießen. Sahne mit Mehl verquirlen, unter den Bratensaft mischen und unter Rühren aufkochen lassen. Mit 2 EL Zitronensaft und Petersilie würzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wachteln in der Sauce kurz erhitzen, auf Teller legen und mit Salzkartoffeln und Salat servieren.