

Rezept

# Wachteln Winzerinnen-Art

Ein Rezept von Wachteln Winzerinnen-Art, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>8</b> küchenfertige Wachteln (à ca. 150 g)	<b>12</b> Stängel Estragon
Salz	Pfeffer
<b>4 EL</b> Butterschmalz	<b>300 ml</b> Sauternes (Dessertwein)
<b>400 ml</b> Geflügelfond oder Hühnerbrühe	<b>200 g</b> kernlose weiße Weintrauben
<b>4 EL</b> Crème fraîche	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Die Wachteln kalt abspülen, innen und außen trocken tupfen. Estragon waschen und trocken schütteln. Wachteln innen und außen leicht salzen, pfeffern und in jede Bauchhöhle 1 Stängel Estragon geben; eventuell die Beine mit Küchengarn an den Körper binden. Den übrigen Estragon fein hacken.
2. Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, Wachteln darin bei mittlerer bis großer Hitze rundum leicht braun anbraten. Zuletzt auf den Rücken legen und Sauternes darübergießen. Wein etwa auf die Hälfte einkochen lassen, dann Fond oder Brühe dazugießen und die Wachteln bei mittlerer Hitze 15-20 Min. weitergaren. Dabei häufiger mit der Sauce begießen und 1- bis 2-mal wenden. Inzwischen Trauben waschen und von den Stielen zupfen.
3. Wachteln herausnehmen und in Alufolie wickeln. Sauce bei großer Hitze in 3-4 Min. um die Hälfte einkochen, während der letzten 2 Min. die Trauben dazugeben. Sauce vom Herd nehmen, Crème fraîche, Salz und Pfeffer einrühren. Wachteln in die Sauce geben, kurz warm werden lassen und servieren.