

Rezept

Wachteln in Orangen-Grappa-Sauce

Ein Rezept von Wachteln in Orangen-Grappa-Sauce, am 02.10.2023

Zutaten

8 Wachteln (küchenfertig)	50 g Butter
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	2 unbehandelte Orangen
4 EL Grappa	etwa 150 ml Hühnerbrühe
Küchengarn	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

Zubereitung

1. Die Wachteln mit Küchengarn so dressieren, dass die Keulen fest am Körper liegen. In einer Deckelpfanne Butter und Öl erhitzen und die Wachteln darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten, salzen und pfeffern.
2. Die Orangen heiß waschen, trocknen, die Schale hauchdünn abschälen und in winzige Späne schneiden (oder die Orangenschale mit dem Zestenreißer in Streifen abziehen). Den Orangensaft auspressen und passieren.
3. Den Bratensatz der Wachteln mit dem Grappa ablöschen und diesen fast vollständig verdampfen lassen, dann Orangensaft und -schale zugeben, die Hühnerbrühe angießen.
4. Alles aufkochen und halb zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Min. köcheln lassen, bis die Wachteln gar sind (beim Anstechen tritt klarer Fleischsaft aus) und die Sauce sämig eingekocht ist.
5. Das Küchengarn entfernen und die Wachteln auf Tellern anrichten. Dazu passt cremige Polenta.