

## Rezept

# Wachteln mit Walnusspflaumen

Ein Rezept von Wachteln mit Walnusspflaumen, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Wachteln (à 180-200 g; küchenfertig vorbereitet)	<b>5</b> Schalotten
<b>12</b> getrocknete Pflaumen (»Soft-Früchte«)	<b>6</b> Walnusskerne
<b>1</b> Zweig Rosmarin frisch gemahlener schwarzer Pfeffer	<b>1</b> große rote Chilischote (30-40 g) Salz
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>100 ml</b> Hühnerbrühe 1/4 TL gemahlener Kardamom	<b>200 ml</b> roter Traubensaft <b>4</b> kleine Stängel Petersilie
	<b>1 Msp.</b> Cayennepfeffer

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

## Zubereitung

1. Die Wachteln mit einem schweren Messer längs halbieren, die Flügelspitzen abschneiden. Wachteln kalt abspülen und mit Küchenpapier trockentupfen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Schalotten schälen und längs vierteln. Walnusskerne halbieren, in jede Pflaume ein Walnusstück stecken. Chilischote waschen, längs aufschlitzen, entkernen und fein hacken. Rosmarin abspülen, trockenschütteln und in 2-3 Stücke schneiden.
3. Die Wachtelhälften salzen und pfeffern. Im heißen Olivenöl auf der Hautseite 2-3 Min. kräftig anbraten. Herumdrehen, Schalotten zugeben und 1 Min. mitbraten. Pflaumen, Chilischote, Rosmarin und Lorbeerblatt zugeben, mit der Hälfte des Traubensaftes ablöschen.
4. Im Backofen (Mitte) ca. 15 Min. garen, dabei nach und nach die Hühnerbrühe angießen. Inzwischen die Petersilie abspülen und trockenschütteln.
5. Wachteln herausnehmen, Pflaumen und Schalotten aus dem Sud schöpfen und mit den Wachteln warm halten. Sud und restlichen Traubensaft bei starker Hitze sirupartig einkochen. Mit Kardamom und Cayennepfeffer abschmecken.
6. Wachteln mit Pflaumen und Schalotten auf Tellern anrichten, mit dem Traubensirup beträufeln. Mit den Petersilienstängeln dekorieren.