



# Edle Geflügel Essenz mit Sauternes und pochiertem Wachtel Ei

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Eine edle Variation einer Hühnerbrühe, sicherlich nicht für jeden Anlass

## Zutaten

- 1 l Geflügelfond
- 600 g Bio Hähnchenkeulen
- 100 ml Chateau Rieussec Château Rieussec Sauternes Weißwein
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 1/2 Möhre
- 1/2 Stange Lauch
- 1/4 Knollensellerie
- 6 Eiweiß
- Salz, etwas weißer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Msp Muskatnuss (gerieben)
- 1 l Salzwasser
- 3 EL Estragon- oder guter Weißweinessig
- 4 -5 Wachteleier

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Das Geflügelfleisch auslösen und grob wolfen. Das gewürfelte Gemüse zum Eiweiß und dem gewolften Geflügelfleisch geben; kräftig vermengen, durchschlagen.

### **Schritt3**

Die Geflügelbrühe mit Sauternes mischen, zum Geflügelfleisch geben. Verrühren und unter ständigem Rühren langsam aufkochen lassen.

### **Schritt4**

Hat die Geflügel Essenz ca. 80 ° C erreicht, nicht mehr rühren. Vorsichtig aufkochen lassen und ca. 2 Stunden kurz unter dem Siedepunkt leise köcheln, "ausziehen" lassen.

### **Schritt5**

Danach durch ein feines Küchensieb, besser ein Passiertuch laufen lassen.

### **Schritt6**

Wieder kurz aufkochen lassen, ev. restlich, absetzendes Eiweiß mit einer Schaumkelle abnehmen, nachschmecken.

### **Schritt7**

Die pochierten Wachtel Eier:

### **Schritt8**

Die Wachtel Eier in kleine Mocca Tassen schlagen.

### **Schritt9**

Das Salzwasser mit dem Essig zum Kochen bringen und dann kurz unter dem Siedepunkt halten.

### **Schritt10**

Mit Hilfe eines Schneebesens einen leichten Strudel erzeugen und die Eier einzeln, gegen den Strudel, rein gleiten lassen; 2 - 3 min. nur ziehen lassen.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Mit der Schaumkelle heraus heben und auf Küchenkrepp abtropfen lassen und zu Geflügel Essenz geben.

**Rezeptart:** Klare Suppen, Wachtel, Wild **Tags:** geflügel, geflügelbrühe, hühnerbrühe, wachteleier

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/edle-gefluegel-essenz-mit-sauternes-und-pochiertem-wachtel-ei/>