



Junge, gebratene Wachteln mit Rosenkohlblättern und Ginrahmsoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '110', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Die einfache, schnelle Art der Zubereitung in der Jagdsaison; einfach erklärt.

Zutaten

- 4 - 6 frische Wachteln
- 250 g Röstgemüse in groben Würfeln aus: Möhre, Knollensellerie, Porrée Zwiebeln
- 1 Gläschen brauner Wildfond
- Wildgewürze aus: Gestoßenen Pfeffer - und Wacholderbeeren, Lorbeerblatt
- Für die Rosenkohlblätter:
- 500 g frischer Rosenkohl, in Blättern gezupft
- 1 fein gewürfelte Zwiebel
- 30 g Butter
- 1 Becher Crème fraiche
- 4 cl Gin
- Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung der Wachteln:

Schritt2

Die gerupften, küchenfertigen Wachten auslösen. (2 schiere Brüste und 2 Keulchen) Den "Schlussknochen" der Oberkeule entfernen, der Knochen der Unterkeule bleibt dran. Die Brüste verarbeite ich mit dem Flügelknochen.

Schritt3

Der Soßenansatz

Schritt4

Die Knochen der Karkassen klein hacken und in etwas Öl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen. 1 gehäuften Tl Tomatenmark, das Röstgemüse und die Wildgewürze dazu geben, weitere 3 - 4 min. braten, schmoren.

Schritt5

Mit dem Gin flambieren und erst dann dem Wildfond aufgießen, leise ca. 1 Stunde köcheln lassen. Durch ein Küchensieb passieren, ev, etwas entfetten. Mit Crème fraiche auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken.

Schritt6

Nunmehr die vorbereiteten Wachteln salzen und pfeffern. In heißem Butterschmalz von allen Seiten goldgelb anbraten.

Schritt7

Für ca. 4 - 5 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt8

Danach prüfen, ca. 2 - 3 min. in dem noch heißen Ofen "ausruhen" lassen.

Schritt9

Die Rosenkohlblätter:

Schritt10

Zunächst den Rosenkohl putzen und die äußeren Blätter entfernen, waschen und in einzelne Blätter zupfen.

Schritt11

Die fein geschnittene Zwiebeln in Butter glasig anschwitzen, die Rosenkohlblätter dazu geben. Salzen, pfeffern und etwas geriebene Muskatnuss darüber geben, alles 3 - 4 min. leise schmoren lassen.

Schritt12

Schritt13

Anrichtevorschlag:

Schritt14

Die Rosenkohlblätter auf dem vorgewärmten Teller oder Platte anrichten und die appetitlich gebräunten Wachtelteile placieren.

Schritt15

die Ginrahmsöße extra reichen.

Schritt16

Dazu passen kleine, krosse Reibekuchen, Kartoffelgebäck wie Herzoginnen Kartoffeln, aber auch „Gnocci`s patate “ oder Fingernudeln.

Rezeptart: Wachtel, Wild **Tags:** jagdsaison, saisonal

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/junge-gebratene-wachteln-mit-rosenkohlblaettern-und-ginrahmsosse/>