

Quaglie ripiene (Wachteln gefüllt)

Zutaten:

Wachteln
Geflügelleber
Pancetta
Salbei
Marsala
Salz
Pfeffer
Öl



Zubereitung:

Die Wachteln putzen, waschen und gut trocknen. Innen mit ein wenig Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück Geflügelleber und ein Salbeiblatt mit einer Scheibe Pancetta umwickeln und in den Bauch der Wachtel stecken. Die Wachtel mit einem Stück Pancetta umwickeln und binden.

In einer Kasserolle etwas Öl oder Bratbutter erhitzen, die Wachteln begeben und mit weiteren Salbeiblättern bestreuen, zudecken und auf gutem Feuer heiss werden lassen. Wenn es anfängt zu brutzeln, den Deckel wegnehmen und die Wachteln auf allen Seiten gut anbraten, bis sie goldbraun sind. Mit Marsala ablöschen, zudecken und auf kleinem Feuer weiterschmoren lassen (insgesamt ca. 45 Minuten).

Vor dem Anrichten die Wachteln vom Faden befreien und warm stellen. Das Fett in der Kasserolle abgiessen und den Bratensatz mit etwas Wasser und einem Schuss Marsala auflösen und beim Anrichten über die Wachteln giessen.