

Wachteln im Ofen

Cailles au four



Zutaten für zwei Personen:

3-4 Wachteln
2 EL Olivenöl
4 Knoblauchzehen
4 Schalotten
8 kleinere Thymianzweige
75 g geklärte Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Wachteln säubern, Flügelspitzen abtrennen. Halbieren, waschen und trocken tupfen. Kräftig salzen und pfeffern.
2. 2 EL Olivenöl in feuerfester Form angießen.
3. Die Wachteln mit der Schnittfläche in die Form setzen. Halbierete Schalotten mit Schale, ungeschälte Knoblauchzehen dazwischen geben, ebenso die Thymianzweige, die man am besten unter die Schnittfläche setzt.
4. Wachteln mit geklärter Butter begießen.
5. Backofengrill anschalten und rot werden lassen. Wachteln 8-10 Minuten unter

dem Grill braten, öfter nachsehen. Dann den Grill ausschalten und die Wachteln noch ein paar Minuten im heißen Backofen ruhen lassen.

Hinweise:

Beilagenempfehlung:
Gebratene Gemüsewürfel.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Wachteln, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 06.01.2023