

# Wachteln im Speckmantel



## Zutaten (4 Portionen)

4 Wachteln  
4 dünne Scheiben Speck  
4 Salbeiblätter

1–2 EL Butterschmalz  
100 ml Hühnerbrühe  
Salz

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Die Wachteln waschen, trocknen und von innen und außen leicht salzen. Jeweils 1 Salbeiblatt in das Innere der Wachteln legen. Die Wachteln mit jeweils 1 Speckscheibe umwickeln und mit Küchengarn festbinden.
3. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, die Wachteln hineinlegen und den Bräter in den Backofen schieben. Nach ca. 10 bis 20 Minuten Bratzeit herausnehmen und die Wachteln warm stellen. Den Fond mit der Brühe loskochen und zu den Wachteln servieren.