

## GEFÜLLTE WACHTELN



Chef: Gianluca Galliera

### Menù-Zutaten

200 ml Grancuoco granulare (Brühgegranulat „Grancuoco“) - BH1  
eine prise Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P.  
(Grancrema mit Parmesan g.U.) - KH1  
Grancrema di Scamorza affumicata (Grancrema mit geräuchertem Scamorza) - E91  
Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EK5  
Sale alle erbe (Kräutersalz) - PG0

### Zutaten

eine prise Brandy  
1 große Zwiebel  
2 Karotten  
2 Stangen Sellerie  
eine prise Knoblauch  
eineprise Rosmarin  
eineprise Pfeffer  
4 Scheiben Speck  
200 g Bratwurst  
4 Wachteln

### Zubereitung

Für 4 Personen

Die Wachteln mit der Bratwurst füllen, jede Wachtel in einer Scheibe Speck einrollen und mit Küchengarn fest zubinden, mit Kräutersalz, Knoblauch, Rosmarin und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit heißem Öl gehackte Zwiebel, Sellerie und Karotten anbraten. Die Wachteln hinzufügen und gut braten, mit Brandy abschmecken. So lang wie nötig kochen und mit Brühe benetzen.

Die Wachteln mit der Soße servieren und mit „Grancrema Scamorza

Affumicata“ oder „Grancrema al Parmigiano Reggiano“ garnieren.

### Verarbeitung ohne Gluten

Utilizzare Salsiccia e Pancetta riportanti in etichetta la dicitura senza glutine.