GEFÜLLTE WACHTELN



Chef: Gianluca Galliera

Menù-Zutaten

200 ml Grancuoco granulare (Brühegranulat „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
eine prise Rosmarin
eine prise 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 Kar otten 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“ gar nieren.

Verarbeitung ohne Gluten

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

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)