

## Wachteln in Walnuss-Pflaumen-Sauce

Orientalisch lecker - fix gemacht

2 Wachteln	Salz & Pfeffer
6 Schalotten	Olivenöl
6 Walnusskerne	250 ml Rotwein
12 getrocknete Pflaumen	100 ml Hühnerbrühe
1 Chilischote	Petersilie
1 Lorbeerblatt	1 Msp. Kardamom
1 kleiner Zweig frischer Rosmarin	1 Msp. Cayennepfeffer

1 | Die Wachteln längs halbieren, mit Wasser abspülen und trocken tupfen. Salzen und Pfeffer.

2 | Backofen vorheizen auf 200 °C (Umluft 180°). Schalotten schälen und vierteln. Pflaumen füllen mit je einer Walnusshälfte. Chili waschen und in feine Würfel schneiden.

3 | Wachteln im heißen Olivenöl kräftig anbraten, zuerst auf der Hautseite. Nach 3 Minuten wenden und zusammen mit den Schalotten noch 2 Minuten braten. Mit Rotwein ablöschen und Pflaumen, Chili, Lorbeer und Rosmarin zugeben.

4 | Im Backofen ca. 15 Minuten garen. Hühnerbrühe nach und nach zugießen.

5 | Wachteln beiseite stellen. Pflaumen und Schalotten auf der Sauce nehmen und alles warmhalten. Sauce etwas einkochen, mit Kardamom und Cayennepfeffer würzen.

6 | Wachteln mit der Walnuss-Pflaumen-Sauce anrichten und mit Petersilie dekorieren.

### WeinWorte Traumpartner:

Black Granite Shiraz, Darling Cellars, Südafrika