

Geflügel Rezepte

Italienischer Gemischter Geflügel Braten

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Fleischgerichte, Geflügel, Fleisch, Gemüse. Herzhaft

4 Zweige Rosmarin
4 Zweige Thymian
8 Blätter Salbei

Kräuteröl

4 Knoblauchzehen
1/4 Liter Olivenöl

750 g Kartoffeln
500 g Schalotten
2 Hühnerkeulen
2 Entenkeulen
2 Kaninchenkeulen

Braten

2 Wachteln
500 g Zucchini
4 Tomaten
Salz, Pfeffer

Kräuteröl: Die Kräuter von den Stielen befreien, die Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Alles zusammen mit dem Olivenöl mischen und mindestens 5 Stunden ziehen lassen.

Braten: Die Kartoffeln waschen, schälen und halbieren; die Schalotten grob zerkleinern. Ein Backblech mit etwas Öl bestreichen; die Kartoffeln salzen und mit der Schnittfläche auf das Blech legen, die Schalotten darüber verteilen.

Die Hühner-, Enten- und Kaninchenkeulen am Gelenk halbieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und zu den Kartoffeln legen. Alles zusammen in die auf 200 Grad vorgeheizte Backröhre geben.

Das Kräuteröl durch ein Sieb passieren, die Keulen ab und zu damit bestreichen. Unterdessen die Zucchini waschen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Nach 20 Minuten Garzeit die beiden gewaschenen und ebenfalls gewürzten Wachteln zusammen mit den Zucchinischeiben in den Herd geben.

Weitere 20 Minuten garen lassen und dabei immer wieder mit Öl bestreichen.

Dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die gewaschenen und grob gewürfelten Tomaten zusammen mit den abgeseibten Kräutern hinzugeben.

Nach weiteren 20 Minuten ist der Braten fertig.