

Rebhuhn in Riesling mit Äpfeln

Für 4 Portionen:

4 Rebhühner, küchenfertig
2 bis 3 Äpfel
80 g Butter
400 ml Riesling, halbtrocken
6 EL Sahne
Salz
4 Blatt fetter, ungeräucherter Speck
Küchengarn
Thymian, gerebelt, getrocknet
Pfeffer, frischgemahlen aus der Mühle



Zubereitung :

Für das Rebhuhn in Riesling mit Äpfeln zuerst die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausschneiden und in Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in der Butter anbraten (bräunen lassen). Zur Seite stellen.

Die küchenfertigen Rebhühner waschen, auf Feder(kiel)-Reste prüfen und diese entfernen. Die Rebhühner innen leicht salzen und mit Thymian würzen. Die Rebhühner außen mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und auf der Brustseite mit Speck umwickeln der mit Küchengarn festgebunden wird. Damit das klappt habe ich zuerst zwei Stücke Küchengarn auf das Arbeitsbrett gelegt. Darauf das Speck-Blatt gelegt und dieses mit Salz, Thymian und Pfeffer gewürzt. Dann das Rebhuhn mit der Brustseite auf das Speckblatt gelegt und mit dem Küchengarn zugebunden.

Die Rebhühner werden jetzt in einer Kasserolle in der restlichen Butter ringsum angebraten. Dann wird die Hälfte der Apfelscheiben zugegeben und mit Riesling aufgegossen. Die Rebhühner werden im Backofen bei geschlossenem Deckel etwa 30 bis 40 Minuten geschmort. Wenn das Fleisch der Rebhühner schön zart ist, wird der Speck von den Rebhühnern entfernt, das Fett von der Soße abgeschöpft, die Sahne zugegeben und noch 5 Minuten geschmort.

Die Rebhühner mit den restlichen Apfelscheiben servieren.

Als Beilage gab es bei uns Kartoffelpüree und Sauerkraut mit Weinbeeren.