

# Wellensittich im Rauch-Schinken-Mantel mit Basmati-Reis

Wellensittiche sind in Australien weit verbreitet als Wildtiere. Sie stehen dort bei den Ureinwohnern regelmäßig auf dem Speiseplan. Ein einzelner Wellensittich bietet zwar nicht viel Fleisch, er ist eher mit einer uns bekannten Wachtel vergleichbar. Aber das Fleisch hat ein sehr schönes Aroma, welches vom Rauch-Schinken in diesem Rezept gut unterstützt wird.

Man verwendet für dieses Rezept zwei Tiere pro Person. In Deutschland ist ja das Töten von Wirbeltieren laut Tierschutzgesetz verboten, sofern man keinen Sachkundenachweis dafür vorlegen kann. Also ist diese Vorgehensweise, die Wellensittiche in einem Zoogeschäft zu kaufen, dann zu töten und zuzubereiten, leider in Deutschland nicht möglich, in diversen anderen Ländern, wie dem erwähnten Australien, aber schon.

Um einen Wellensittich abzutöten und für den Verzehr vorzubereiten, bricht man ihm das Genick. Dann schiebt man dem Vogel einen Zahnstocher durch den Schnabel ins Gehirn. Fasane werden übrigens von Jägern ähnlich getötet. Dann gibt man den Vogel kurz in kochendes Wasser, damit man ihn besser rupfen kann. Zum Schluss schneidet man ihn am After auf und nimmt sauber die Innereien aus.



# Wellensittich im Rauch-Schinken-Mantel mit Basmati-Reis



12. Oktober 2018

von [Thobie](#)

Kategorie [Wellensittich](#)

Ein ähnliches Rezept ... © Fotolia

Personen

2



## Zutaten

- 4 Wellensittiche (*Melopsittacus undulatus*)
- 8 Scheiben Rauch-Schinken
- 150 g Rauchfleisch-Würfel
- 2 Tassen Basmati-Reis
- 0,5 l Merlot
- 200 ml Geflügelfond
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- eine Prise Zucker
- Butter

# Anleitung

1. Tiere abtöten. Kurz in kochendes Wasser geben. Rupfen. Jeweils am After aufschneiden und ausnehmen.
2. Jeweils mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.
3. Vögel mit den Rauchfleisch-Würfeln füllen.
4. Jeweils einen Vogel in zwei Schinkenstreifen wickeln. Jeweils mit Küchengarn umwickeln.
5. Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen und Vögel auf jeweils allen Seiten kross anbraten. Mit dem Merlot ablöschen. Dabei Röststoffe vom Pfannenboden lösen. Fond dazugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Mit etwas Mehl eindicken. Sauce abschmecken. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.
6. Währenddessen den Reis nach Anleitung zubereiten.
7. Reis auf zwei Teller verteilen.
8. Jeweils zwei Vögel dazugeben. Großzügig Sauce über den Reis und die Vögel verteilen.
9. Servieren. Guten Appetit!

## Schlagwörter

Geflügelfond,

Merlot,

Reis,

Schinken

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2018/10/12/wellensittich-im-rauch-schinken-mantel-mit-basmati-reis/>

