

Fasan mit Hackfleischfüllung

Zutaten:

1 küchenfertiger Fasan

100 g gemischtes Hackfleisch

1 kleine Zwiebel

30 g geräucherter durchwachsener Speck

½ Bund oder ½ Päckchen tiefgefrorene Petersilie

50 g Emmentaler

1 Eigelb

Salz, Pfeffer

6 dünne Scheiben geräucherter, durchwachsener Speck

für die Soße:

Mehl und Sahne zum Binden

Zubereitung :

Fasan von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Zwiebel, Speck und Käse fein würfeln, frische Petersilie fein hacken. Mit Hackfleisch, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Fasan damit füllen. Fasan mit den Speckscheiben belegen und im geschlossenen Topf bei ca. 200C° im Backofen ca. 1 Std. garen.(Bei älteren Tieren länger. Von Zeit zu Zeit etwas Flüssigkeit zugießen, und den Fasan mit der Flüssigkeit begießen. Kurz vor Ende der Garzeit Speckscheiben abnehmen und den Fasan noch im offenen Topf weiter garen, damit er braun wird.

Bratenfond mit Mehl und Sahne binden.