

Fasanencremesuppe

Zutaten:

1 Fasan oder Karkassen = (Gerippe, von denen die Brüste abgelöst wurden)

1 mittlere Stange Porree

1 Möhre

1 große Zwiebel

1 Stk. Sellerie

Salz

50 g Butter

50 g Mehl

Salz, Pfeffer

1 Eßl. mittelscharfer Senf (vorsichtig mit Senf! Darf nicht zu stark durchschmecken !)

2 Eßl. Johannisbeergelee

250 ml. Sahne

Zubereitung:

Den küchenfertigen Fasan bzw. die Karkassen) in reichlich Salzwasser zum kochen aufsetzen. Nach dem Abschäumen das Suppengemüse dazu geben, und etwa 2 Std. köcheln lassen. Durchsieben.

Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze herstellen, mit der Fasanenbrühe nach und nach ablöschen.

Die angegebenen Geschmackszutaten zugeben, und nach Bedarf mit Worchestersoße und Zitronensaft abschmecken.

Mit der Sahne verfeinern.

Mit gehackter Petersilie zu Tisch geben.

Dazu schmeckt sehr gut Stangenbrot.

Das Fasanenfleisch kann entweder gewürfelt in die Suppe gegeben, oder zu einem anderen Gericht verarbeitet werden.