

Fasanenkraftbrühe mit Grießklöschen

Zutaten:

1 küchenfertiger Fasan
ca. 2l kaltes Wasser
Salz, etwas gekörnte Brühe
1 Bund Suppengrün (Sellerie, Porree, Möhren, Petersilie)

gehackte Petersilie zum Anrichten

Fasan mit den angegebenen Zutaten zum Kochen aufsetzen, bei Bedarf etwas abschäumen. Ca. 1,5 – 2 Stunden auf kleiner Stufe köcheln lassen.
Nach der Garzeit Fleisch und Gemüse aus der Suppe nehmen, und die Suppe durchsieben. Das Fleisch kann abgesucht, gewürfelt und zur Suppe gegeben werden, oder zu einem anderen Gericht weiter verwendet werden.

Grießklöschen

1/8 l Milch
20 g Butter
50 g Grieß
1 Ei
Salz, Muskat, nach Belieben etwas gehackte Petersilie

Milch mit Butter und Gewürzen zum Kochen bringen. Grieß in die kochende Flüssigkeit einrühren und zum Kloß abbrennen(es muß sich am Topfboden eine weiße Haut bilden), Topf von der Kochstelle nehmen und das ganze Ei schnell unter die Grießmasse rühren.

Abkühlen lassen. Nach Belieben die Petersilie unterrühren.

Daraus kleine Klößchen formen und in der Fasanenbrühe gar ziehen lassen.

Wichtig: Die Klößchen dürfen nicht kochen, da sie sonst zerfallen!!

Fertige Suppe mit gehackter Petersilie anrichten.