

## **Fasanensuppe mit Rosinen**

### **Zutaten:**

1 Fasan  
Butterschmalz  
1,5 l. Fleischbrühe  
1/4l Rotwein  
Salz, Pfeffer, Rosmarin  
100g Rosinen  
60g Mehl  
100 ml. Sahne  
gehackte Petersilie

### **Zubereitung:**

Fasan ( oder Gerippe) in Butterschmalz anbraten. ( bei Verwendung von Gerippen diese vorher etwas zerkleinern).

Mit der Brühe ablöschen, Rosinen zufügen und die Suppe ca. 1-2 Stunden köcheln lassen.

Fasan heraus nehmen, Fleisch absuchen und in Würfel schneiden.

Rotwein und evtl. noch etwas Brühe zur Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Mit der Sahne verfeinern.

Fleisch zur Suppe geben. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

### **Tip:**

In Suppentassen portionieren und auf jede Tasse etwas geschlagene Sahne aufsetzen, mit Petersilie bestreuen.