

Würziger Fasan

Zutaten:

1 küchenfertiger Fasan
Salz, Pfeffer
50 g geräucherter fetter Speck
50 g Butterschmalz
100 g gehackte Walnußkerne
1/8 l weißer Traubensaft
1/4 l Orangensaft
2 Schnapsgläser Weißwein
1 Tasse starker Pfefferminztee (2 Beutel auf eine kleine Tasse)

Mehl zum Binden der Soße
1/8 l Sahne

Zubereitung:

Den Fasan von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Speck auslassen, Butterschmalz zugeben und den Fasan darin rundherum braun anbraten. Mit den angegebenen Flüssigkeiten ablöschen. Walnüsse zugeben und den Fasan im geschlossenen Topf je nach Alter ca. 1-1,5 Stunde garen. Zwischendurch immer mal wieder wenden und mit der Bratenflüssigkeit begießen.

Nach der Garzeit den Fasan herausnehmen, und den Bratenfond durchsieben. Evtl. noch etwas mit Flüssigkeit auffüllen. Mit Mehl binden und mit Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Etwas Soße über den zerteilten Fasan gießen.

Dazu schmecken sehr gut Stampfkartoffeln oder Spätzle.