

**Kochdauer:**

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten für 4 Portionen:**

1 Stk.	Fasan
	Olivenöl
1 Stk.	gelbe Zwiebel
2 Stk.	Knoblauch
1 EL	Thymian
0,75 l	Weißwein, trocken
3 Stk.	Karotten
0,5 Knollen	Knollensellerie
2 Stk.	Erdäpfel, mehlig
10 Stk.	Champignons
	Petersilie, gehackt
	Salz
	Pfeffer, gemahlen

**Mein persönlicher Tipp**

Der Herbst ist die klassische Saison für Wildgeflügel. Das Fleisch ist ähnlich dem Huhn, nur dunkler, da es Wildgeflügel ist. Für den Bezug fragen Sie den Jäger ihres Vertrauens.:

**Eva Ulram**

Referentin für Ernährung in Neusiedl am See

**Quellen:**

- Eva Ulram: *Rezept aus Bäuerinnenkochkurs*

## Fasanensuppe

**Zubereitung**

- Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen, Knoblauch zugeben, Fasan kurz mit anbraten und Thymian beifügen
- Mit Wasser aufgießen, sodass der Fasan bedeckt ist und ca. 2 Stunden köcheln lassen
- Fasan aus dem Sud nehmen, mit  $\frac{1}{2}$  l Wein aufgießen
- Würfelig geschnittenes Gemüse in den Sud geben und weichkochen
- Fleisch ablösen, schneiden und wieder zur Suppe geben
- Mit Salz, Pfeffer, Petersilie abschmecken und den restlichen Wein zufügen