



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 ½ l Weißwein aufgießen
- Würflig 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

