



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

Fasanensuppe



Foto: Eva Ulram - Nicht zur freien Verwendung

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 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



Eva Ulram

Referentin für Ernährung in Neusiedl am See

Quellen:



lk Bäuerinnen Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden



Regionale Rezepte



von Bäuerinnen empfohlen

traditionell & saisonal

Eva Ulram: *Rezept aus
Bäuerinnenkochkurs*

Ländliches
Förderprogramm



SEMINAR
BÄUER
INNEN



lk Bäuerinnen
Österreich

Eine Initiative des
AGRAR.PROJEKT.VEREIN

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Landesförderfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gemeinden

