

Fasan auf Weinsauerkraut im Römertopf

Zubereitung:

Eine Zwiebel abziehen,

würfeln mit 500 gr. Sauerkraut,

1 kleinem Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern vermengen, mit Salz würzen, in den gewässerten Tontopf geben und viertel Ltr. Weißwein hinzugießen.

Den küchenfertigen Fasan waschen, abtrocknen, innen und außen mit Salz einreiben, auf das Sauerkraut legen mit 40 gr. in Scheiben geschnittenen Speck belegen, den Tontopf mit dem Deckel verschließen und in den Backofen stellen; die Garzeit beträgt 1 bis 1,5 Stunden bei 210-230 Grad.

200 gr. blaue Weintrauben und 200 gr. grüne Weintrauben waschen, halbieren, entkernen. Den garen Fasan aus dem Topf nehmen, in Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.

Die Weintrauben in den Tontopf geben, mit dem Sauerkraut vermengen und mit Zucker abschmecken. Den Tontopf mit dem Deckel verschließen und weitere 10 Minuten in den Backofen stellen.

Nach Belieben den Fasan auf dem Sauerkraut anrichten, mit Tomatenachteln und Petersilie garnieren.

Beilage: Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln.