

Großmutter's Fasan

Zutaten:

1 Fasan, küchenfertig;
Salz, Pfeffer,
100 gr. fetter Speck,
6-8 dünn geschnittene Speckscheiben,
halben ltr. kräftige Fleischbrühe,
viertel ltr. süße Sahne,
1 Esslöffel Mehl,
Salz und Pfeffer.

Für die Füllung:

Fasanenleber,
200 gr. Schweineleber,
200 gr. Rinderhack,
1 Ei,
1 eingeweichtes Brötchen,
eventuell 1/32 Dose Trüffel.

Zubereitung:

Den Fasan abspülen, gut austrocknen, innen salzen und pfeffern. Flügel und Beine zusammenbinden und in Speckfett rundherum kurz anbraten. Jetzt außen salzen und pfeffern und in ganz dünn geschnittene Speckscheiben einwickeln. Im geschlossenen Topf schmoren und die Fleischbrühe dazu geben.

Wenn der Vogel gar ist, das dauert je nach Alter 50 min. bis zu 1 halb Stunden, kurz übergrillen, damit der Speck knusprig wird. Zu dem Sud die süße Sahne geben und mit dem Mehl binden. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Eine ausgezeichnete Fülle lässt sich aus der Fasanenleber, Schweineleber und Rinderhack mit einem Ei und eingeweichten Brötchen bereiten. Wer es mit den Gästen ganz besonders gut meint, gibt noch feingekackte Trüffel dazu.

Beilagen:

Zum Fasan passt Kartoffelpüree, Esskastanie und Weinkraut. Dem Weinkraut wird ein Glas herber Weißwein und eine Handvoll halbierte, entkernte Trauben fünf Minuten vor dem Servieren beigegeben.