

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
 Zubereitungszeit: 60 Minuten } 1¼ Stunde

ZUTATEN / Portionen		4	6
Fasane (küchenfertig zu ~ 800 g)	St.	2	3
Speckscheiben dünn und groß	St.	8	12
Butterschmalz	g	140	210
Sahne	ml	330	500
Weißwein	ml	400	600
Wacholderbeeren	St.	12	18
Salz grob, Pfefferkörner schwarz	El	2	3
Petersilie	Bund	1	1½
Thymian	Zweige	4	6

VORBEREITEN:

1. Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Salz im Mörser zerkleinern.
2. ½ Bund Petersilie mit 2 Thymianzweigen zu Sträußchen binden.
3. Fasane waschen, trocken tupfen und innen wie außen mit den zerriebenen Gewürzen einreiben. Eines der Sträußchen in den Bauch stecken.
4. Fasan (besonders die Brust) mit Speckscheiben belegen und diese mit Küchengarn am Körper befestigen.
5. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

ZUBEREITUNG:

1. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Fasane in den Bräter legen und im Ofen für etwa fünfzehn Minuten offen braten.
2. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und 40 bis 50 Minuten **unter ständigem Begießen** mit dem Bratfond offen goldgelb braten.
3. Fasane herausnehmen und warm halten. Den Bratfond anschließend mit etwas kaltem Wasser loskochen und die Sahne einrühren. (evtl. die Sauce mit Mehlbutter andicken)
4. **Zum Servieren:** Die Speckscheiben entfernen. Sauerkraut auf einer Platte verteilen, die Fasane und die Speckscheiben darauf anrichten. Dazu passen alle kartoffelartige Beilagen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Sauerkraut in Wein mit Äpfeln, Kartoffelpüree



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	220		~ 50 ¹

¹ Unter Umständen auch länger als 50 Minuten je nach Alter der Tiere. Häufiger einstechen um so die Garung zu prüfen.