

Gefüllter Fasan im Speckmantel



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vollmilch	1 Tasse(n) / Glas
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Getrockneter Majoran	
Frisch gemahlener Pfeffer	
Salz	
Butter	2 Esslöffel
Karotten / Möhren	4 Stk.
Fasan	1 Stk.
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	250 g
Speckwürfel	200 g
Weizenmehl (glatt)	4 Esslöffel
Rotkohl / Rotkraut / Blaukraut	500 g

Zubereitung:

Knödelbrot in eine Schüssel geben, salzen, Milch mit Ei verquirlen und über das Knödelbrot geben, vermengen und 1-2h ziehen lassen.

Fasan putzen, waschen und trocken tupfen, salzen, pfeffern, Majoran.

Wenn Innereien vom Fasan zur Verfügung stehen (z.B. Herz, Leber, etc.) diese klein schneiden und unter das Knödelbrot mischen. Mehl über das Knödelbrot streuen, abmischen und den gewürzten Fasan mit der Knödelmenge füllen.

Karotten schälen und zum Fasan in den Römertopf legen. Speckwürfel und Butter in den Topf geben und den Fasan ca. 2h bei knapp 200 Grad O/U-Hitze zugedeckt garen lassen.

Blaukraut nach Packungsaufschrift zubereiten und gemeinsam mit dem Fasan servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1241-Gefuellter-Fasan-im-Speckmantel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at