

# Fasanenbrüste

Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	1 Sechzehntel
Wildfond	1 Achtel
Pfefferkörner	10 Stk.
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Sauerrahm / saure Sahne	1 Esslöffel
Karotten / Möhren	1 Stk.
Salz	Etwas / nach Bedarf
Schwarzer Pfeffer	1 Prise(n)
Thymian	1 Prise(n)
Schinkenspeck / Hamburgerspeck	100 g
Pimentkörner / Neugewürz	2 Stk.
Schweinsnetz	1 Stk.
Fasanenbrust	4 Stk.
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.

## Zubereitung:

Brüste mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, in Speck hüllen und ins Schweinsnetz einschlagen. Öl erhitzen, Brüste anbraten, Speck Pimentkörner, Lorbeerblatt und Karottenwürfel zugeben, im Backrohr bei 180° ca 7 min. braten. Brüste rasten lassen. Bratrückstand mit Fond aufgießen, einkochen und durch ein Sieb seihen. Obers angießen, 1 El Rahm einrühren, anschmecken. Brüste in Scheiben schneiden, Sauce schaumig aufmixen und zum Fleisch gießen. Dazu passen Rotkraut und Nudeln.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-962-Fasanenbrueste.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)