

Zurück zur Natur - Kunst und Natur

Rezept „Fasan mit Trauben“

Vier Fasanbrüste mit zwei Scheiben Speck umwickeln,
mit Butter ca. 35-40 Minuten bei 160°C im Ofen braten.

Ca. 80 dag weiße Trauben enthäuten und in ca. ¼ l Süßwein einlegen.
Kurz ziehen lassen.

1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 2 Karotten, 1 Staudensellerie, 1 Paradeiser in kleine
Würfel schneiden und in ½ l Suppe kochen.

Das Gemüse zu einem Püree verarbeiten, salzen und pfeffern,
den Bratensaft dazu, mit den Trauben und dem Fleisch servieren.