

Fasan im Römertopf

mit Trockenobst/Wein/Pfifferlingen

A) 1 Fasan, 1 Fl. Weißwein, 2 Tüten Gemischtes
Trockenobst

B) Füllung/Brei verrühren: 1 Eigelb, Pinienkerne,
Majoran, Schnittlauch, Liebstöckelblätter, bunter Pfeffer

C) 2 EL Butter, 1 Becher Sahne, Pfifferlinge, Salz, Muskat,
Paprika, Wacholderbeeren, Lorbeer, 1/2 Tüte
Trockenobst, 2 Tassen Wasser

Fasan über Nacht in A) einlegen

Mit B) füllen und C) in den Römertopf geben. Deckel zu.
Bei 180 Grad 1 Stunde.

Wenden, Wasser zugeben/Fasan bedeckt halten, Deckel
ab und 30 min. bei 180 Grad.

Wenden, 1 Tasse Weißwein zugeben, 30 min. bei 180
Grad.

Sauce nach Wunsch andicken.

Dazu: Übliche Pfirsichhälften mit Preiselbeersahne.

Salzkartoffeln mit Petersilie/Käse überbacken.

Baguette.

Guten Appetit !