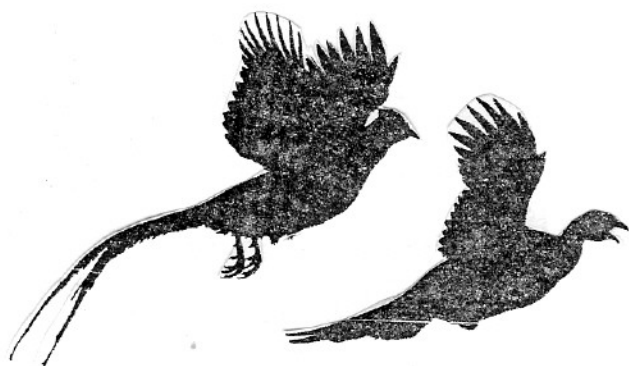


# Fasan



## Fasanenbrüstchen in Champagnersoße

4 Fasanenbrüstchen

Salz, Pfeffer, Mehl zum Wenden

4 Eßl Butter

1 Zwiebel fein gehackt

4 Scheiben Ananas in Stückchen

1 Eßl. grüne Pfefferkörner

1 " Tomatenmark

2 " Mehl

$\frac{1}{8}$  l Hühnerbrühe

$\frac{1}{8}$  l Ananassaft

1 kleine Flasche Sekt

1 Becher Creme fraiche

1 Bund Basilikum

Fasanenbrüstchen mit Salz u. Pfeffer  
einreiben, in Mehl wenden und  
in heißer Butter braten, warmstellen.  
Zwiebel in dem Bratfett glasig dünsten.  
Ananas, Pfefferkörner u. Tomatenmark  
zufügen. Mit Mehl bestäuben u. mit  
Ananassaft, Brühe u. Sekt ablöschen.  
Mit feingehacktem Basilikum würzen.  
Mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken.  
Die Fasanenbrüstchen in der Soße  
servieren. Guten Appetit!

Anne Schulze Siewert

