

Fasan auf Sauerkraut

Zutaten für 4 Personen

Der Fasan:

- 2 Fasane (küchenfertig, à 800 g)
- 140 g Butterschmalz
- ¼ l Sahne
- 12 Wacholderbeeren
- 400 ml Weisswein
- 4 grosse, dünne Speckscheiben
- Salz, frischer Pfeffer
- etwas Thymian

Das Sauerkraut:

- 1 kg Weinsauerkraut
- 800 g Weintrauben
- Salz, frischer Pfeffer
- 4 EL Butter
- 4 Gewürznelken
- 2 kleine Lorbeerblätter

Zubereitung

Für den Fasan: Die Fasane trocken tupfen und innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Thymian und die Wacholderbeeren im Mörser fein zerstoßen und die Fasane damit innen würzen. Den Backofen auf 220°C vorheizen.

Das Schmalz erhitzen und die Fasane damit begiessen. Das Fleisch anschliessend mit den Speckscheiben umwickeln und das Ganze mit Küchengarn fixieren. Die Fasane in einen Bräter legen und im Ofen für etwa fünfzehn Minuten braten. Das Ganze mit dem Weisswein ablöschen und in dreissig bis vierzig Minuten unter ständigem Begiessen mit Bratfett goldgelb braten.

Den Bratenfond anschliessend mit etwas kaltem Wasser loskochen und die Sahne einrühren.

Für das Sauerkraut: Die Butter zerlassen und das Sauerkraut darin anbraten. Etwas Wasser, Salz, Pfeffer, Gewürznelken und Lorbeerblätter zugeben und zugedeckt für etwa dreissig Minuten garen lassen.

Währenddessen die Weintrauben abziehen und zum Schluss zum Sauerkraut geben. Die Lorbeerblätter entfernen.

Zum Servieren: Die Speckscheiben entfernen. Das Sauerkraut auf einer Platte verteilen, die Fasane darauf anrichten. Dazu passen alle „kartoffeligen“ Beilagen