

Fasan nach 120 Jahre altem Familienrezept

REZEPT: ALEXANDER LINTNER, ERFASSERIN: JOSEFINE KAUFMANN

Alexander Lintner, Koch und Jäger, war unter anderem Küchenchef im Palais Kinsky und im „Freiwild“, wo er auch eine Haube erkochte.



ZUTATEN

(2–3 Portionen)

Fasan

ein ganzer Fasan
 etwa 150 g weißer Speck,
 in Streifen geschnitten
 Salz
 400 ml Suppe
 50 g Butter



FOTOS WEDWERK/MARKO-BARTILLA (6), LANDBAUER (1)

Zubereitung

Den Fasan rupfen, ausnehmen und mit weißem Speck spicken. Dann salzen und mit Suppe und Butter in eine Kasserolle geben. Den Fasan etwa eine Stunde lang bei 180°C im Rohr braten, währenddessen immer wieder mit Suppe begießen.

Wenn der Fasan fertig ist, tranchieren, anrichten und etwas von seinem Saft darübergeben. Wer will, mixt diesen mit Butter zu einer sämigen Sauce. Als Beilagen können etwa Gemüse oder süßes Kraut und Maronennüree serviert werden. – Guten Appetit!

Alexander Lintner und seine Frau Cristina betreiben das Gasthaus Walzer in Krems-Gneixendorf.



Eine Schritt-für-Schritt-Anleitung finden Sie auf unserer Website: www.weidwerk.at



Eine Fotostrecke und einen Videoclip finden Sie in der aktuellen WEIDWERK-App!