



# Frisches Wild

## in der Alltagsküche



Die besten Wild Rezepte  
von [Gourmet-Wildfleisch.de](http://Gourmet-Wildfleisch.de)

## **Fasan in Rotweinsauce**

Vorbereitung und Kochzeit ca. 50 Minuten

Zutaten für 4 Personen:

2 küchenfertige Fasane je ca. 1 kg, Salz, Pfeffer, 100 g geräucherter Speck in Streifen geschnitten, 3 Zwiebeln gewürfelt, 3 Möhren gewürfelt, 300 ml trockener Rotwein, 400 ml Gemüse- oder Geflügelbrühe, 1 EL Majoran oder Thymian, 2 EL Honig, 200 g Champignons geviertelt, Saft von 1 Zitrone, Speisestärke, glatte Petersilie, 3 EL Butterschmalz.

Zubereitung:

1. Die Fasane abwaschen, trocken tupfen und mit Salz & Pfeffer kräftig würzen. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Die Fasane darin rundherum Farbe annehmen lassen und im auf 200°C vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen.
2. Speckstreifen, Zwiebel- und Möhrenwürfel zu den Fasanen geben und 5 Minuten kurz mitbraten. Rotwein und Brühe angießen. Majoran, Thymian und Honig untermischen. Das Ganze zugedeckt bei mäßiger Hitze weitere 30 Minuten schmoren lassen.
3. Die Champignons mit Zitronensaft beträufeln. Ebenfalls in die Sauce geben und die Fasane im offenen Topf nochmals 10-15 Minuten garen. Dann die Fasane herausheben und warm stellen.
4. Die Sauce mit etwas angerührter Speisestärke leicht binden und mit Salz & Pfeffer nachwürzen. Die Fasane auf Rotweinsauce dekorativ anrichten, mit der Sauce überziehen und mit Petersilie dekorieren.

Impressum:

Rezeptbearbeitung: Elke und Norbert Kramer  
Beratung: Florian Rose und Theo Boehs  
Konzept: Theo Boehs und Norbert Kramer  
Gestaltung : 3vorne GmbH  
Druck: wir-machen-druck.de  
Herausgeber: Gourmet Wildfleisch  
und Wildkammer Siebengebirge  
Karl-Simrock-Str. 17, 53604 Bad Honnef

Alle Rechte liegen bei Gourmet-Wildfleisch.de  
Oktober 2013

Bildnachweise Titelseite:  
DJV, Patrick Zemp, Rothenburg aus "Wild auf Wild"  
Hädecke Verlag / djv  
fire and food / djv  
Bildnachweise Rezeptfotos:  
Fotolia, Kramer, Boehs