

Fasanen-Suppe

Rezept aus Mein schönes Land TV

Zutaten:

- 125 g Butter
- 1 küchenfertiger Fasan
- 1 Liter Wasser
- ½ TL Salz und Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Bund Suppengemüse
- 1 Tasse Graupen oder Suppennudeln
- 1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Butter in einen Kessel geben und über dem Feuer schmelzen lassen. Grob zerteilten Fasan in der Butter kräftig anbraten. Das fein gehackte Suppengemüse und eine halbierte Zwiebel samt Schale in dem Sud mit anschwitzen.

Anschließend nach und nach das Wasser dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt würzen. Ca. 45 Minuten köcheln lassen, zwischendurch den Schaum abschöpfen.

Zwiebel und Fasanenfleisch herausnehmen. Fasanenbrust und Keulen häuten, in kleine Stücke schneiden und wieder zur Suppe dazugeben. Eine Tasse Suppennudeln oder Graupen dazugeben und langsam durchgaren lassen.

Je nach gewünschter Sämigkeit der Suppe kann zwischendurch klares Wasser nachgegossen werden. Vor dem Servieren die Suppe noch einmal abschmecken und mit frischer Petersilie garnieren.

Quelle: Mein schönes Land TV