Nah&Frisch



sweetsandlifestyle.com Professional

Fasanensuppe mit Schöberl

Griaß di Rezepte Geflügelgerichte Herbst Winter

Zubereitung

Für die Schöberl den Backofen auf 190 °C vorheizen. Ein Backblech zur Hälfte mit Backpapier auslegen. Die Eier mit der Prise Salz 5 Minuten mixen und anschließend vorsichtig das Mehl unterheben. Die Masse auf das mit Backpapier ausgelegte Blech geben und gleichmäßig verstreichen. 10 Minuten backen. Die ausgekühlte Masse in Rauten schneiden.

Für die Suppe die Zwiebelstücke im Pflanzenöl anschwitzen. Die Knob- lauchstücke hinzugeben. Den Fasan kurz von allen Seiten scharf anbraten. Mit Wasser aufgießen, sodass der Fasan vollständig bedeckt ist. Thymian hinzugeben und für ca. 2 Stunden köcheln lassen.
Das Suppengemüse putzen und nach der Hälfte der Kochzeit in die Suppe geben. Fasan und Gemüse aus dem Sud nehmen. Den Sud durch ein Haarsieb gießen (damit Zwiebel- und Knoblauchstücke aufgefangen werden; sie können aber auch in der Suppe bleiben). Den Sud mit dem Weißwein aufgießen.
Das Fasanenfleisch ablösen, in kleine Stücke schneiden und in die Suppe geben. Das Gemüse in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit den Schöberln wieder in die Suppe geben. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersi- lie abschmecken.

Zutaten

- 1 Fasan
- 3 EL Pflanzenöl, neutral
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 EL Thymian, frisch
- (alternativ: 1/2 TL getrockneter Thymian)
- 125 ml Weißwein, trocken
- 1 Pkg. Suppengemüse
- Petersilie, frisch
- Salz & Pfeffer
- FÜR DIE SCHÖBERL:
- 4 Eier
- 100 g Mehl
- 1 Prise Salz