

# Fasan nach Rahmstorfer Art

## Zutaten:

Ein küchenfertiger Fasan,  
eine große gewürfelte Zwiebel,  
eine große gewürfelte Möhre,  
Salz, Pfeffer,  
Butterschmalz,  
eine Zwiebel und eine Möhre,  
vier Scheiben geräucherten Speck.

## Für die Marinade:

Eine Knoblauchzehe,  
Thymian, Rosmarin, Salbei,  
zwei Teelöffel Senf,  
vier Eßlöffel Honig,  
zwei Eßlöffel Worcestersauce,  
ein Spritzer Tabasco,  
zwei Eßlöffel Whisky,  
zwei Eßlöffel Olivenöl.

## Zubereitung:

Fasan von innen und aussen  
salzen und pfeffern, mit dem  
gewürfelten Gemüse füllen und  
im Butterschmalz anbraten. Wurzel  
und Zwiebel dazugeben. Die  
Zutaten für die Marinade pürieren,  
den Fasan damit bestreichen, im  
geschlossenen Bräter im Backofen  
bei 180 bis 200 Grad eine Stunde  
garen. Nach halber Garzeit den  
Fasan mit dem Speck belegen und  
den Bräter nicht wieder schließen.  
Bratenfond mit Weiswein ablöschen,  
Schmand dazu und pürieren.  
Dazu reicht man Champangerkraut,  
Kartoffelschaum und einen Riesling.  
Guten Appetit wünscht  
Heike Heins