

## Fasan gebraten

Der gebratene Fasan gelingt mit diesem tollen Rezept mit ein wenig Zeit. Lecker nicht nur als Sonntagsbraten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 1,3 h

**Gesamtzeit:** 1,8 h



## Zutaten

850 g	Fasane
1 Stk.	<a href="#">Orange</a>
1 Zweig	Salbei
60 g	<a href="#">Speck</a>
2 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
2 Stk.	<a href="#">Karotten</a>
2 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 Stangen	Sellerie
6 Scheiben	Schinken (luftgetrockneten)
2 EL	Olivenöl
140 ml	Weißwein

## Zubereitung

1. Um einen gebratenen Fasan zuzubereiten, das Geflügel zuerst innen und außen gut säubern. Mit fließendem Wasser abwaschen und danach abtropfen lassen. Von den Bio Orangen die Schale fein abreiben und die Früchte danach entsaften. Nun den Salbei waschen, trocken schleudern und in kleine Streifen schneiden.
2. In einer kleinen Schüssel den Salbei mit der Orangenschale mischen, Speck in kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Ebenso den Knoblauch abschälen und mittels einer Knoblauchpresse dazupressen. Dieses Gemisch nun mit Salz und Pfeffer würzen und den Fasan damit füllen.
3. Als Nächstes die Karotten und Zwiebeln schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Den Sellerie waschen, putzen und ebenfalls würfeln. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
4. Den Fasan nun mit den Schinkenscheiben umwickeln. Damit diese nicht abfallen sie mit Zahnstochern am Geflügel befestigen. Danach Öl in einem Bräter erhitzen und den Fasan von allen Seiten darin anbraten. Ist der Fasan rundherum angebraten das gewürfelte Gemüse ringsum verteilen und in den Backofen schieben. Dort muss er circa 20 Minuten braten. Nach dieser Zeit einmal wenden und weitere 20 Minuten braten lassen.
5. Für eine leckere Sauce Orangensaft mit Wein mischen und in den Bräter geben. Nun den Fasan noch mal 35- 40 Minuten braten. Dabei immer wieder mit der Bratensauce übergießen.
6. Nach der Garzeit den Schinken abwickeln, den Fasan in Stücke schneiden und mit der Sauce servieren. Wer die Sauce gerne sämiger mag, der gießt sie durch ein Sieb und dickt sie mit Schlagobers ein wenig an. Dann mit Salz und Pfeffer, eventuell noch ein wenig Weißwein abschmecken und notfalls noch mal mit einer Mehlschwitze binden. Zum Fasan passen sehr gut Fächerkartoffeln.

## Tipp

Der gebratene Fasan ist ein echter Leckerbissen, auch mit Knödel und Rotkohl wird er gerne gereicht. Auch ein frischer Salat ist einfach köstlich dazu.