



## 1. Fasanenragout

### Zutaten:

1 gekochter Fasan  
250 g Spargel (frisch oder aus der Dose)

### Soße:

40g Butter oder Margarine  
¼ l Wildbrühe  
⅛ l Weißwein oder etwas Zitronensaft  
Salz, Pfeffer  
⅛ l Sahne

### Zubereitung:

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Frischen Spargel schälen und garen. Spargel aus der Dose in Stücke schneiden. Für die Soße das Fett schmelzen, Mehl darin anschwitzen und mit der Brühe ablöschen und kurz unter Rühren durchkochen lassen. Danach mit den übrigen Zutaten abschmecken. Das Fleisch und den Spargel in die Soße geben und locker unterheben.

Dazu Reisreichen oder in Blätterteigpastchen als Imbiss reichen.  
Als Beilage eignen sich hierzu Salate.

---

## 2. Geschmorter Hase in Preiselbeersauce

(für 4 bis 6 Personen)

### Zutaten:

1 küchenfertiger Hase, Fett zum Braten,  
1 l Brühe, Pfeffer aus der Mühle, Salz, 2 cl Weizenkorn,  
100 g Tiefkühl-Preiselbeeren,  
1 Becher Sahne, Speisestärke

### Zubereitung:

Den Hasen kurz unter kaltem Wasser abbrausen und dann trocken tupfen. Den Körper in Vorder-, Hinterläufe und Rücken zerlegen. Rundherum pfeffern und salzen. In einen Bräter das Öl erhitzen und die Hasenteile rundum anbraten. Mit der Brühe ablöschen, den Korn und die Sahne zugießen und alles bei milder Hitze 1,5 bis 2 Stunden garen. Das Fleisch aus der Soße nehmen und warmhalten. Die Soße durch ein Sieb gießen, mit Speisestärke binden. Dann die Preiselbeeren in die Soße geben und kurz erhitzen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Fleisch servieren.

Als Beilagen eignen sich Spätzle und Gemüse nach Geschmack.

**Guten Appetit**