

Fasan mit Kartoffelroulade

1 küchenfertigen Fasan mit
100 g in Scheiben geschnittenen fetten Speck umwickeln.
3 EL Öl in einem Bräter erhitzen und den Fasan von allen Seiten gut
anbraten, salzen und mit ca. $\frac{1}{2}$ l heißem Wasser zugedeckt 50-60 Minuten
zugedeckt braten.
Ab und zu begießen und wenden.

8 getrocknete Morcheln in kaltem Wasser einweichen und kurz vor
Bratende mit
5 Aprikosen aus der Dose dem Bratfond zugeben.

Die Speckseiten lösen, die Soße mit weißem Pfeffer und etwas
Ingwerpulver würzen.
Den Fasan mit Soße auf einer heißen Platte anrichten.

Für die Kartoffelrouladen:

600 g mehlig kochende Kartoffeln garen und heiß durch die Presse
drücken.

Die Masse mit

2 Eigelb

40 g Grieß

4 gestr. EL Mehl

sowie Salz verkneten.

Eine große Zwiebel, sowie 150 g durchwachsenen Speck würfeln und
glasig braten.

Anschließend mit einem Bund gehackter Petersilie vermischen.

Den Kartoffelteig auf gut gemehlter Platte fingerdick rechteckig ausrollen
und die Speckmischung darauf verteilen. Den Teig von der Längsseite her
aufrollen. Eine Serviette mit Butter einstreichen, die Roulade einwickeln
und in leicht siedendem Salzwasser ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Danach abtropfen lassen, vorsichtig aus der Serviette nehmen und in
dicke Scheiben schneiden.

Zusammen mit Ananaskraut servieren.

Irene Firley, Neddenaverbergen

