

Ingrediënten voor 4 personen

500 gr aardappels, 1 dl melk, 50 gr boter, 50 gr walnoten, 1/2 fles witte wijn (Riesling), 1 aardappel, 1 kg zuurkool, Bakpapier, 2 fazanthennen, Zout, Peper, 100 gr boter, 2 dl gevogeltefond, 2 uien, 2 laurierblaadjes, 4 kruidnagels.

Tijd:	30-60 min.
Keuken:	Nederlands
Smaak:	Pittig
Gang:	Hoofdgerecht
Eigen_keuken:	Nee
Vegetarisch:	Nee

Fazant - gebraden - met zuurkool

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 180 graden. Neem een grote pan en schep er de helft van de zuurkool in. Prik de laurierblaadjes in de uien met de kruidnagels. Leg deze uien op de zuurkool en schep de rest van de zuurkool erop. Rasp de aardappel en strooi dit over de zuurkool. Schenk de wijn erbij en sluit af met een stukje bakpapier. Laat dit in de oven ca. 3 uur garen. Kruid de fazanten met zout en peper. Smelt 100 gr boter, bak de fazanten hierin aan alle kanten bruin en laat ze in 40 minuten gaar worden. Trancheer de fazant (bouten en filets) en houd ze warm. Hak de karkassen fijn en voeg ze aan het braadvocht toe. Schenk de fond erbij en laat de saus in 15 minuten zachtjes inkoken. Zeef de saus en breng haar op smaak met zout en peper. Rooster de walnoten in een droge koekepan, maal ze grof in de keukenmachine en roer ze op het laatste moment door de aardappelpuree. Serveer de fazanten op een mooi plateau met de saus er apart bij. Schep de zuurkool en de aardappelpuree in voorverwarmde schalen.

Serveertips

Serveer direct