



Josef und Anna Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
Austria

Nach dem Rezept der Bäuerin

Fasan im Zweigelt-Aufguss

Für ca. 3 Personen

Zweigelt 2015 vom Biohof Klampfer

Junger Rotwein mit großem Potenzial. Sattes kräftiges Rubinrot und charmant eingebundene Tannine. Im Geschmack intensive Frucht nach Kirsche und reifen Heidelbeeren. Der Föllig, die Lage, auf der unser vollmundiger Rotwein wächst ist eine Hanglage, mit mineralischen Böden. 15 Tage 6 Monate Ausbau im Fass.

[Hier geht's zum HofLaden...](#)

Zutaten:

- 1 Fasan oder Rebhuhn ausgenommen, als Ganzes (am besten von den Jägern in Ihrer Umgebung)
- 1/8l Zweigelt 2015 vom Biohof Klampfer
- Etwas Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 3 Zweige Thymian
- 3 Lorbeerblätter
- 9 Stück Wacholderbeeren
- 50 g Speck fein aufgeschnitten (darf ruhig etwas fetter sein)

Zubereitung:

1. Fasan waschen und gut trocken tupfen
2. Fasan mit Salz und Pfeffer würzen (sparsam mit dem Salz)
3. Den Vogel an Brust und Keulen mit Speck umwickeln, falls notwendig mit Kochspagat fixieren.
4. Fasan in einen Römertopf legen (es geht auch ein anderer Brat-Topf) und mit Wacholderbeeren, Lorbeerblättern und Thymianzweigen würzen.
5. Mit Zweigelt übergießen.
6. Bei geschlossenem Deckel 40 – 50 Minuten bei 180° braten lassen. Zwischendurch mit Wein-Sud aufgießen.
7. 10 Minuten ohne Deckel braten
8. Danach aus dem Ofen holen und 15 Minuten mit geschlossenem Deckel rasten lassen.
9. Mit gebratenem Kürbis und Kartoffelknödel servieren und ein 1/8erl Zweigelt vom Biohof Klampfer genießen.

Mahlzeit!