

# Fasan-Sauerkraut-Auflauf



4 x	Fasanenbrust
12 Scheibe	Frühstücksspeck
300 Gramm	Sauerkraut
15 x	Weintrauben
100 Milliliter	Weißwein
400 Gramm	Kartoffeln , mehligkochend
2 Esslöffel	Butter
100 Milliliter	Milch
125 Milliliter	Sahne
1 Esslöffel	Butterschmalz
100 Milliliter	Wildfonds
1 x	Zwiebel
1 x	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln in reichlich Salzwasser kochen.

Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fasanenbrüste mit dem dünn geschnittenen Speck umwickeln und in Butterschmalz anbraten. Für 15 Minuten bei 120°C im Backofen garen lassen.

Sauerkraut kochen und die Weintrauben hinzufügen. Mit Weißwein ablöschen und etwas köcheln lassen. Danach die Fasanenbrüste zuerst in Scheiben und dann in mundgerechte Würfel schneiden.

Für das Püree Butter zu den Kartoffeln geben, zerstampfen und die Milch hinzufügen. Weiter zerdrücken und 50 ml Sahne dazugießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce die Zwiebeln in Butterschmalz anbraten. Mit Wildfond ablöschen, etwas schmurkeln lassen und 75 ml Sahne dazugeben.

Die Fleischstücke in der Auflaufform verteilen und die Sauce darüber gießen. Darauf das Sauerkraut und dann das Kartoffelpüree schichten. Mit Butterflocken toppen und bei 200°C für etwa 30 Minuten backen, bis das Püree leicht gebräunt ist.