



Forrás: Vadételek a javából
Fotó: Balogh Tamás

Hozzávalók:

1 konyhakész fácán, 1 kg marhacson, 10 dkg füstölt szalonna, 1 vöröshagyma, 25-30 dkg vegyes zöldség, kis darabka zeller, 10-15 dkg erdei gomba, 1 babérlevél, 10-12 szem fekete bors, 1 gerezd fokhagyma, só, 5 dkg vaj, 1 púpozott evőkanál finomliszt, 1 mokkáskanál piros paprika, egy kis csokor petrezselyem, 1 dl vörösbor, fél citrom reszelt héja, 2 dl tejföl, 1 kiskanál mustár, őrölt fekete bors
a tálaláshoz
2-3 szikkadt zsemle

1. A fácánt megmossuk, négy részre vágjuk. Lehetőleg a marhacsonatot is földaraboljuk. A szalonnát kis kockákra vágjuk, majd egy fazékban a zsíráját kiolvasztjuk. A vadszárnyast meg a csontot hozzáadjuk, kevergetve megpirítjuk. Közben az összes zöldséget megtisztítjuk, felszeleteljük, és ezt is a fazékba szórjuk. Néhány percig tovább pirítjuk, majd kb. 2,5 liter hideg vízzel fölöntjük. A babérlevéllel, a borszal meg a fokhagymával fűszerezzük, megsózzuk.

2. Nagy lángon fölforraljuk, majd kis lángon kb. 1,5 órán át főzzük. Akkor jó, ha a fácán húsa a csonttól leválik. Amíg a leves fő, a vajon a lisztet világosra pirítjuk, a piros paprikát meg a fölaprított petrezselymet belekeverjük. Amikor a rántás kihűlt, a forró levest rászűrjük, és kevergetve 2-3 percig forraljuk.

3. A vörösborral beleöntjük, a citromhéjat beleszórjuk. A puha fácánt kicsontozzuk, húsát finomra daráljuk, így adjuk a leveshez. A tejjel dúsítjuk, a mustárral meg a borszal kellemesen pikánsra ízesítjük. 2-3 percig forraljuk, végül pirított zsemlekockákkal tálaljuk.

Jó tanács

- A levest tejföl helyett tejszínnel is készíthetjük, akkor selymesebb lesz az állaga.

Vadászmester krémlevese

4 főre

Elkészítési idő: 2 óra

Egy adag: 689 kcal