Fasansuppe – Royal Game Soup

Til 6 personer

1 Fasan, flået, alternativt 2 fasaner u/brystfilletter (de kan så bruges forsigtigt stegt på panden)

2 små gulerødder

2 løg

2 fed hvidløg

25 g smør

25 g olie

1 tsk. timian

1 tsk. rosmarin

½ tsk. Peber

Salt

1 dl tomarkonc.

2 liter lys bouillon (alternativt 2 l vand med fire hønse-bouillonterninger)

2 dl piskefløde

1 dl tør sherry, alternativt madeira (sherry er bedst)

Skær gulerødder i skiver, hak løg og hvidløg og svits i sydende smør og olie i suppegryden. Tilsæt krydderier, tomatkonc. og fasanen, og lad det snurre yderligere ca. 10 min.

Hæld bouillon ved og lad det koge sagte ca. 45 min. Tag fasanen op, pil kødet fra benene og skær i små stykker.

Si suppen, hæld den siede suppe tilbage i gryden, tilsæt fasankødet, piskefløden og sherry, smag til med salt. Gib grøntsagerne til hunden.

Serveres så varm som muligt.

Server evt. flutes, kuvertbrød eller tilsvarende til. Suppen kan evt. legeres med nogle æggeblommer, 2-4, rørt op i fløden, men så må suppen ikke koges op efter tilsætning, kun varmes forsigtigt.