

Haudutettu fasaanin rinta (4 annosta)

6 kpl fasaanin rintoja

1 dl omena mehua

1,5 lohkottua sipulia

3 kpl laakerin lehtiä

6 kpl mustapippuria

4 kpl tähtianiksia

Kiehauta kattilassa omenamehu, sipuli ja mausteet.

Paista fasaanin rintoja pannulla kevyesti niin, että saat niihin väriä.

Paistamisen jälkeen hauduta lihoja hiljalleen kattilassa omena-mausteliemessä n. 30 min. Pidä hauduttamisen ajan kattilan päällä leivinpaperia kantena => lihasta tehdään ylikypsää.

Haudutusajan jälkeen poista tähtianikset kattilasta ja anna lihojen rauhoittua vielä hetki liemessä.

Liemen voit vielä lopuksi siilata ja pakastaa seuraavaa käyttöä varten.

Madeira-kastike

2 rkl öljyä

2 kpl salottisipulia tai punasipulia

1 ltr vahvaa lihalientä (3 kuutiota)

1 dl Madeiraa TAI 1/2 dl punaviiniä+1/2 dl riistafondia
timjamia

3 rkl voita (oikeaa voita, ei margariinia)

Kuullota sipuli öljyssä ja lisää joukkoon Madeira tai viini+riistafondi seos, kuuma lihaliemi ja timjami.

Keitä liemi kasaan hiljalleen, kunnes sitä on jäljellä noin puolet alkuperäisestä määrästä.

Siivilöi valmis liemi ja suurusta halutessasi (eli jos tahdot siitä sakeampaa).

Lopuksi lisätään käsin vatkaamalla joukkoon kylmä voi.