

Jagtsæsonen er slut!!

Af Frank Hansen

Hvis det har været udbytterigt, har din jægnabo sikkert fyldt fryseren med fasaner. De er ikke nemme at slippe af med, specielt ikke hvis de er udstyrede med fjer og indvolde.

Nutidens køkkenskrivere slår 12 kors's tegn for sig, hvis de ser en fugl med fjer på. - Og

Ja! De har fjer! – det ER en fugl.

Ja! De er skudt! – hvordan fanden tror du vi får dem til at ligge stille på tallerknen?

Ja! De er dræbt! – Det er dine kyllinger også, du har bare benyttet dig af en lejemorner. Dér har du virkelig et moralsk og etisk fortrin.

Nå, men nok om det. Vi har jo hver sin smag og min er til fasan og specielt fasansylte. En virkelig delikatess på ethvert frokostbord.

Vi kom fra det med naboen. Køb eller tig dig til 1 -2 fasaner, fordi det skal du bruge til denne ret.

Du skal bruge:

- 1 stor flået fasankok eller 2 mindre høner.
- Ca. 750 gr. kogeflæsk med skind
- 5 – 7 gr. sort knust peber (eller efter smag)
- 20 gr. groft salt
- 1 kvist frisk timian eller en tsk. tørret
- 2 enebær
- 2 laurbærblade
- 1 revet løg
- 3 dl. vand

Og så gør du sådan her:

Nap en pilsner i køleskabet. Den skal være kold! Der står sgu da ikke en eller anden brygmester et eller andet sted og kæmper en brav kamp for at brygge ordentligt øl for at du sidder og blapper det i dig lunkent.

Skyl fasanen grundigt, specielt indeni. Der må heller ikke være rester af indvolde ell. lign. Og flæk den i 2 dele.

Skær kogeflæsken ud i 4 stykker.

Find din bedste gryde som det hele kan være i.

Snup en pilsner i køleskabet.

Kom dine krydderier og vandet i gryden og læg låg på.

Så koger du det ved svag varme i 4 – 5 timer og hold hele tiden øje med, at vandet ikke forsvinder, og at det ikke brænder på. Specielt svineskindet kan

sætte sig på bunden, og så smager det som en stegt ruskindsjakke.

Så tager du kødet op og lader det afkøle lidt

Pil al kødet af benene så du undgår bruske og bensplinter. Skær kødet i små stykker.

Dæk kødet til og stil det til side.

Si kogeboullionen over i en ny gryde. Tilsæt det findelte kød, det revne løg og lad det koge et minut.

Fordel den varme sylte i aluforme eller lignende

Så er det tid for en uforglemmelig lille øllert. Nu er det værste overstået, så snup en pilsner med noget knald på for ex. En FF'er (flyt fortovet) fra Tuborg.

Så stiller du din sylte koldt til næste dag. Nu skal den være fast og geleret i konsistensen – lige til at skære i skiver.

15.16.17.18 serveres på groft rugbrød med rødbeder og sennep, en lille øl og en jomfrublid rød Ålborg.

Se sådan laver du fasansylte! Velbekomme.