



RAKOUSKO

NĚMECKO

Bažant pečený s jablky a husími játry

- 2 bažanti
- 150 g cibule
- 200 g anglické slaniny
- 100 g brusinek
- 6 menších jablek
- 200 g husích jater
- 100 g másla
- 100 g oleje
- koření Divočina
- paštikové koření
- jalovec
- sůl, bílý pepř



Očištěné bažanty osolíme, opepříme, dovnitř dáme paštikové koření, jalovec a dvě jablíčka rozkrájená na čtvrtky. Bažanty obalíme plátky anglické slaniny, svážeme a opečeme na oleji. Na másle orestujeme najemno nakrájenou cibuli, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu, divoké koření a na to dáme bažanty a pečeme je v troubě do měkka. Bažanty nakrájíme na porce a dochutíme. Na másle opečeme plátky husích jater a polovičky jablíček. Do důlku po jádřinci dáme kopeček brusinkového kompotu. Podáváme s mandlovými kroketkami.

Daňčí kotlety s kapustou a hořčicovou omáčkou

- 1 kg daňčích kotlet
- 800 g růžičkové kapusty
- 200 g anglické slaniny
- 100 g oleje
- 150 g dijonské hořčice
- 100 g másla
- 1200 g cibule
- 3 stroužky česneku
- provensálské koření
- tlučený jalovec
- portské víno
- sůl, hrubý barevný pepř

Daňčí kotlety naložíme na dva dny do provensálského koření, rozdrčeného jalovce, barevného pepře, pokapeme portským vínem a olejem. Nesolíme. Za dva dny orestujeme cibuli a na kostičky nakrájenou anglickou slaninu, přidáme růžičkovou kapustu, rozetřený česnek, osolíme, opepříme a dusíme až je kapusta měkká. Naložené kotlety osolíme a opečeme na oleji do růžova. Do výpeku přidáme máslo, hořčici, portské víno a krátce povaříme. Podáváme s malými šunkovými knedlíčky.

