

Im Backofen geschmorte Tauben

Pigeons au four



Zutaten für vier Personen:

4 Tauben
2 EL Olivenöl
1 EL Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 Lauch
2 Karotten
1 Scheibe Knollensellerie
3-4 Oliven pro Taube
75 ml trockner Weißwein
150 ml Hühnerbrühe

1. Tauben waschen und trocknen. Außen und innen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. In Olivenöl und Butter in einem Bräter auf allen Seiten anbraten. Warm stellen.
3. Das geputzte und fein gewürfelte Gemüse und die Oliven in dem verbliebenen Fett länger anbraten, gemeinsam mit den fein gehackten Lebern der Tauben. Zuerst mit Weißwein und dann mit Hühnerbrühe ablöschen.
4. Die Tauben locker mit dem angedünsteten Gemüse und den Oliven füllen und ca. 45 Minuten im vor-

geheizten Backofen bei 180° schmoren.

5. Übrig gebliebenes Gemüse einfach mit-schmoren.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 75 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Taube, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 04.02.2019