

FRÄNKISCHE TAPAS



Däubla mit Eierbrüh Täubchen mit Eierbrühe

Zutaten:

4 Junge Täubchen
5 Eier
4 altbackene Brötchen
200 ml Milch
Butter
1 Bund Schnittlauch
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Täubchen salzen und pfeffern. In einem offenen Bräter mit 70 g Butter bei 180 °C für ca. 1,5 Std. in den Ofen. In der Zwischenzeit die Brötchen in dünne Scheiben schneiden mit 200 ml Milch übergießen und mit der Hand die Brötchenscheiben in die Milch drücken, bis sie alle durchtränkt sind. Eventuell Milch nachgießen. Jetzt die Milch mit beiden Händen aus der Masse drücken, danach salzen, die Eier und den Schnittlauch hinzugeben und alles gut verrühren. Anschließend kalt stellen. Die Täubchen nach 30 Minuten wenden. Nach ca. einer Stunde die Täubchen aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Eiermasse in den Bräter gießen und mit dem Fond verrühren. Zurück in den Ofen stellen und stocken lassen. Nach ca. 15 Minuten die Eierbrühe wenden. Eventuell Wasser nachgießen, wenn sie zu fest geworden ist. Anschließend die Täubchen auf die Eierbrühe legen und die restlichen 15 Minuten backen lassen.

Dazu gibt es Klöße und grünen Blattsalat.

Die Innereien braten wir separat in einer Pfanne mit Zwiebeln, Äpfeln und löschen mit Cassis ab. Die Leber erst ganz zum Schluss dazugeben und kurz anbraten. Erst kurz vor dem Servieren die Innereien salzen und pfeffern.