

FRÄNKISCHE TAPAS



Gefüllte Täubchen

Zutaten:

2 Täubchen mit Innereien
1 Zwiebel
20 g Butter
1 Ei
Ein halbes altbackenes Brötchen
100 ml warme Milch
Frische Petersilie
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Herz, Magen und Leber der Taube in einer Pfanne mit Butter anbraten. Die Innereien danach auf einem Teller abkühlen lassen und anschließend kleinschneiden. Die Zwiebel sehr fein würfeln und in Butter anbraten. Jetzt etwas Wasser hinzugeben und damit die Bratenreste an der Pfanne lösen. Brötchen in Scheiben schneiden und in der warmen Milch einweichen und anschließend die überschüssige Milch ausdrücken. Die kleingeschnittenen Innereien, die ausgedrückten Brötchenscheiben, die Zwiebeln mit einem Ei gut vermischen. Petersilie nach Bedarf hacken und hinzugeben. Die Füllung eventuell mit Semelmehl andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt die Tauben damit füllen und mit einem Zahnstocher oder dergleichen die Öffnung verschließen. Nun die Täubchen mit der Brust nach oben in einen Bräter legen, mit heißer Butter übergießen und anschließend mit dünnen Streifen Frühstücksspeck bedecken. Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen und die Täubchen auf der mittleren Schiene ca. 30 Minuten braten. Danach werden die Speckscheiben entfernt und die Täubchen noch für weitere 10 Minuten auf den obersten Rost gegrillt.

Dazu reicht man Klöße und Wirsinggemüse oder Rothkohl