

Gefülltes Täubchen

2 Täubchen

Innereien der Täubchen mit 1 Ei pürieren.

1 Semmel würfeln, mit etwas warmer Milch einweichen

1 kleine Zwiebel in etwas Butter andünsten. Alle Zutaten zu einer Füllung vermischen, mit Salz, Pfeffer, Majoran abschmecken. Täubchen innen und außen mit Salz & Pfeffer würzen, füllen, mit einer Rouladennadel verschließen. In eine gefettete Form mit der Brust nach oben legen, mit Butter bestreichen, Würfel von Zwiebel, Sellerie und Karotte zugeben.

Geflügelfond angießen, bei ca. 175° ca. 60 Minuten garen.

Fond und Gemüse abgießen, mit Portwein abschmecken.

Täubchenhälften mit der Haut nach oben wieder in die Form legen.

1 Ei, 400 ml Milch, Salz & Pfeffer mischen, ½ gewürfelte Semmel in die Form zu den Täubchen geben, Eierschmalz dazu gießen, nochmal 20 Minuten im Ofen garen.

Gaby Mönius

Dinner for you

+49 176 56877497