

Taube in Rotweinsauce mit Spätzle

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Die Zuchttaube/Masttaube hat ein rotes kräftig schmeckendes Fleisch. Es ist sicher nicht jedermanns Sache und etwas gewöhnungsbedürftig, da die Taube auch ziemlich viel Fett hat. Richtig zubereitet schmeckt Sie jedoch ausgezeichnet, allerdings ist wie bei der Wachtel nicht sehr viel dran.

Fleisch, Fisch, Eier
Schweiz

Vorbereitung 30 Minuten
Kochzeit 90 Minuten
Menge für 1 Person

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

Zutaten

1	1	Stück	Taube ca. 400 - 450 g
2	1	Stück	Karotte
3	1	Stück	Kartoffel
4	1	Stück	Knoblauch
5	1	Stück	Zwiebel
6	1	Teelöffel	Rosapfeffer
7	2	Stängel	frischer Majoran
8	3	Deziliter	Rotwein (z.B. Pinot)
9	2	Esslöffel	Bratensauce

Anleitung Zubereitung

1	Taube in gesalzenem Wasser (mit Karotte, Lorbeer, Sellerie) wie Suppenhuhn ca. 45 Minuten kochen.
2	Taube mit feingehacktem angebratenem Speck, Karotten, Petersilienwurzel Reis und Gewürzen füllen.
3	Taube im Ofen fertigbaren lassen

