

Junge Taube in Folie:

4 große, junge Tauben, Rücken fertig vorbereitet,
300 g Hackfleischmorse, halb + halb,
1 Schale Champignons, geputzt + gehackt,
1 Bundlauchzwiebeln in Ringe geschnitten
1-2 Eier, Salz, Pfeffer, 2 Cl. Weinbrand
2 Eßl. Panniermehl, Bauchspeckschreiben

Tauben salzen + pfeffern, mit der Farce aus
allen übrigen Zutaten füllen. Mit Rücken gorn
binden. (Alles soll anliegen). Bauchspeckschreiben
umwickeln und sauffällig in doppelt gefalteter
Alufolie (eine gefaltet) einschlagen bzw.
fest einwickeln.

Taubenpäckchen nebeneinander auf die
Fettpfanne legen. Im Backofen braten bei
mittlerer Hitze, Garzeit richtet sich nach
Flugstunden. Erfolgsgewiss 30 bis
45 Minuten. Päckchen erst am Tisch öffnen.
Der Duft entschädigt für den Aufwand.