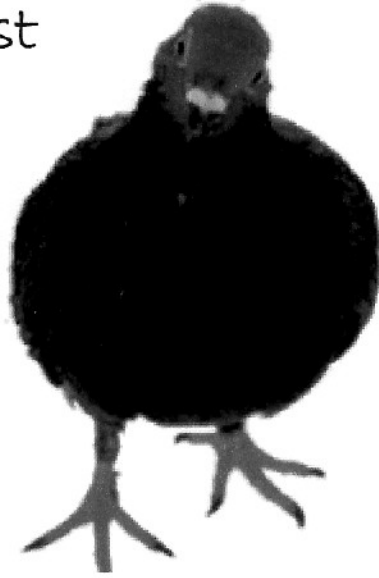


Taubenbrust



Zutaten

Taubenbrust

Durchwachsener Speck
Olivenöl

$\frac{1}{4}$ l Rotwein
Wacholderbeeren
Thymian

Zubereitung

Bei der ungerupften Taube wird ein gerader Schnitt über das Brustbein geführt und die Brüste werden mit einem scharfen Messer vorsichtig entlang des Brustbeines herausgetrennt.

Speckwürfel und ein Schuß Olivenöl werden bis zur Bräunung erhitzt und die Brüste dann hierin angebraten.

Mit etwas Wasser wird abgelöscht und alles im geschlossenen Topf ca. 15 - 20 Minuten schmoren lassen.

Die Brüste werden warm gestellt bei 70°C. Anschließend wird der Bratensatz mit dem Rotwein aufgenommen, zerdrückte Wacholderbeeren und Thymian nach Bedarf hinzugefügt.

Man lässt aufkochen und passiert alles; wenn gewünscht, bindet man die Sauce leicht mit Mehlbutter.