

Taubenkrüstchen

Taubenbrust (4 Tauben) mittig teilen

A) Pfeffer, Salz, Kümmel, Zwiebelsalz

B) 1 Tasse Wasser, Champignons, Pfefferkörner, 1/2 Becher Sahne, 2 Scheiben geschnittene rote Zwiebeln, TL Senf, kl. Dose Tomatenmark

C) 4 cl Sherry, evtl. etwas Salz/Pfeffer nachwürzen

D) Baguettebrötchen

E) 2 Pakete Körniger Frischkäse, 100g weiche Butter, Salz,

2 TL Paprika scharf, 1 kleingehackte Knoblauchzehe

Bruststücke mit A) würzen und scharf anbraten.

B) dazu und 30 Min. köcheln lassen

C) dazu und 15 Min. köcheln.

D) schmale Kappe abschneiden, aushöhlen, pro Brötchenschale 2 Bruststücke hinein, Sauce andicken, drübergeben.

E) gut mit einer Gabel durcharbeiten, ebenfalls großzügig drübergeben.

Brötchenkappe auflegen und bei 180 Grad 15 Min. Backofen.

Guten Appetit !