

Wildtaubenbrüstchen

8 Taubenbrüstchen

Salz, Paprika, Wildgewürz

1 Zwiebel, sehr fein gehackt

4 Eßl. gehackte Petersilie

8 dünne Scheiben Speck

1 Dose Pilze

Zubereitung: Taubenbrüstchen

leicht salzen, mit Paprika und Wildgewürz einreiben ebenso

die Zwiebeln und Petersilie.

In den Speck einwickeln u.

von allen Seiten anbraten.

Evt. etwas Rotwein oder Brühe an-

gießen u. etwa 5-10 Min. leicht

schmoren lassen, Fleisch heraus-

nehmen u. Pilze in dem Sud

geben, mit Sahne, Salz u. Pfeffer

abschmecken. A. 504. Sievert