

Rezept

Gebratene Taubenbrust

Ein Rezept von Gebratene Taubenbrust, am 28.04.2024

Zutaten

4 Tauben (küchenfertig; à ca. 300 g)	70 g TK-Suppengemüse
1 TL gekörnte Hühnerbrühe	150 ml weißer Portwein (ersatzweise Traubensaft)
Salz	frisch gemahlener Pfeffer
1 EL Öl	1 EL weiches Gänseschmalz
1 TL Speisestärke	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 430 kcal

Zubereitung

1. Tauben abbrausen, trocken tupfen, mit der Brust nach oben auf die Arbeitsfläche legen. Von jeder Taube die Brust mit Rippen und Keulen ringsherum mit einer Geflügelschere abschneiden. Den verbleibenden Rücken und Flügel zerkleinern, mit Suppengemüse, Brühe, 100 ml Portwein und $\frac{3}{4}$ l Wasser in einen großen Topf geben. Offen bei mittlerer Hitze in ca. 45 Min. auf ca. die Hälfte einköcheln.
2. Den Ofen samt einer ofenfesten Form auf 200° vorheizen. Brüstchen salzen und pfeffern. Form mit Öl einreiben. Taubenbrüste mit der Haut nach oben in die Form legen, mit Gänseschmalz bepinseln und im Ofen offen (Mitte, Umluft nicht empfehlenswert) 15-20 Min. garen. 2-3 Min. vor Garzeitende die Haut unter dem Backofengrill knusprig braten, Ofen ausschalten und Fleisch kurz ruhen lassen.
3. Fond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren, aufkochen. Stärke mit restlichem Portwein anrühren, in die kochende Flüssigkeit rühren und 2-3 Min. kochen, bis die Sauce bindet. Die Taubenbrüstchen mit der Sauce und einer Beilage servieren.