

Unsere köstliche Heimat | Tauben-Suppe

Zutaten:

- 3 Tauben
- etwas Salz
- 2 Möhren
- 1 Petersilienwurzel
- je 1 Gemüsezwiebel, Sellerie
- etwas Lorbeerblatt
- Nelke
- Wacholderbeere

Zubereitung:

Tauben waschen, in kochendes Wasser geben und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Den Schaum abschöpfen. Nach 20 Minuten Kochzeit Salz und Suppengemüse sowie die Gewürze hinzu geben. Alles köcheln lassen, bis die Tauben gar sind. Dann die Brühe durchsieben und nachschmecken.

Als Einlage gibt man Reis oder feine Nudeln, Spargel oder anderes zartes Gemüse bzw. Klößchen aller Art. Will man das Taubenfleisch als Einlage verwenden, wird es gehäutet und in mundgerechte Stücke geschnitten.

Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 08.04.2017

Region: Thüringen