

Taubensuppe



Zutaten

Vorbereitete Tauben (die Anzahl entscheidet das Jagdergebnis)
Frisches Marktgemüse: Sellerie, Lauch, rote u. gelbe Karotten, Petersilienwurzel, Wirsing, Kartoffeln, evtl. Kohlrabi, u.v.m.
Das Angebot im Winter ist eher gering, daher kann auf Tiefkühlware zurückgegriffen werden.
Lorbeerblätter, Salz, Maggikraut, Petersilie, Pfeffer und Muskat

Die Tauben in einen ausreichend großen Topf mit reichlich kaltem Wasser unter Zugabe der Lorbeerblätter, dem Salz und dem Maggikraut bei kleiner Hitze ansetzen (zu schnelles „Hochkochen“ schließt die Poren des Fleisches und die Suppe erhält nicht das gewünschte Aroma) .



Ist das Fleisch weich, werden die Tauben aus der Brühe genommen.
Das vorbereitete Gemüse wird bei hoher Energiezufuhr hinzu gegeben und gegart.
In der Zwischenzeit kann das Fleisch von den Knochen gelöst werden und in mundgerechte Stücke gewürfelt werden.
Das Fleisch zur Suppe geben und abschmecken



Bei dieser Foto-Koch-Aktion habe ich Suppengemüse aus dem Tiefkühlregal verwendet.

Blumenkohl, Erbsen und andere Gemüse, als oben angegeben, sind enthalten.
Zusätzlich habe ich die Kartoffeln durch Muschelnudeln ersetzt.



Taubensuppe eignet sich hervorragend als schnelles Essen nach einem langen Winteransitz.

Sie lässt sich gut vorkochen, einfrieren oder wie im Bild zu sehen, in Einkochgläser haltbarmachen