

- **Das klassische Rezept für Jungtauben:**

- **Gefüllte Taube**
- Zubereitung für 2 Personen
- 2 Stück junge Tauben á ca. 400 Gramm
- Fertiggewürz für Grillhendl
- kleines Stück Butter
- Weißbrot klein geschnitten (Zubereitung Fülle)
- Milch
- 1 Ei
- etwas Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Zubereitung

die Tauben waschen und abtrocknen, innen und außen mit Hendlgewürz gut einreiben, Tauben innen und Kropfhaut mit Semmelknödelmasse füllen, Tauben gefüllt in den Bräter und in 180 Grad vorgeheizten Ofen geben. Auf Tauben ein Stück Butter legen, etwas Wasser in den Bräter geben. Tauben von Zeit zu Zeit mit dem Saft übergießen.

Fülle:

Älteres Weißbrot in kleine Würfel schneiden, mit Milch aufgießen, ein Ei zugeben und mit etwas Petersilie verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Durchkneten und Tauben damit füllen.

Rezept nach Art des Hauses von Berta Heftberger

