

## Unsere köstliche Heimat | Mit Honig glasierte Täubchen

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 4 frische Tauben
- ca. 100 g Sellerie
- 2 Möhren
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- flüssiger Honig
- Raps-oder Sonnenblumenöl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Tauben von allen Federn befreien, ausnehmen und unter fließendem Wasser gründlich säubern. Mit Küchenpapier trockentupfen. Flügel und Hals auslösen. Diese werden nicht benötigt, können aber mit einer weiteren Taube für eine Suppe oder Brühe verwendet werden.

Gemüse putzen, waschen und in grobe Würfel schneiden.

Tauben außen und innen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem Bräter oder einer hohen Pfanne erhitzen und die Tauben von allen Seiten gut anbraten. Sobald sie Farbe angenommen haben, das Gemüse zugeben. Mit Wasser ablöschen und so viel Wasser zugießen, dass die Tauben bedeckt sind.

Bei mittlerer Hitze ca. 1 bis 1 1/2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Eventuell Wasser nachgießen.

Die garen Tauben aus dem Sud nehmen, auf ein Backblech geben und großzügig mit Honig bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Umluft bzw. 200 °C Ober-und Unterhitze ca. 10 Minuten backen.

Den Sud aufkochen, reduzieren, pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu den Tauben servieren.

*Rezept: Unsere köstliche Heimat vom 08.04.2017*

*Region: Thüringen*