

Taubenröllchen mit Speck und Sellerie

von Ulrich M. Ludwig, 48167 Münster

4 Tauben

Die Taubenbrüste auslösen, halbieren und hochkant teilen. Mit

Salz,

Pfeffer,

scharfer Paprika,

Liebstöckel

und

Muskat

würzen und mit

Senf

bestreichen.

1 Sellerie

und

durchwachsenen Speck

in Streifen schneiden und je ein Stück drauflegen. Anschließend fest zusammenrollen und mit Zahnstochern festigen. Scharf anbraten und dann 30 Minuten köcheln lassen.

1 Glas Stockschwämmchen,

Majoran,

1 Tasse Weißwein,

Lorbeerblatt,

Majoran

und

Silberzwiebeln

dazugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

1/2 Becher Sahne

dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Soße nach Wunsch andicken.

Dazu passen Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln und grüner Salat.