



# Confierte Wandertauben

Frisch aus Daniels Küche

---

**Winterzeit, Jagdzeit, Wandertaubenzeit.**

1 frisch erlegte Wandertaube (pro Person)

grobes Meersalz

1 Knoblauchzehe

Entenschmalz zum Confieren



1. Die Tauben rupfen, eventuell abflämmen und ausnehmen; die Leber reservieren, den Magen säubern.
2. Die Tauben mit grobem Meersalz innen und außen würzen, Magen, Leber und Knoblauchzehe ins Innere geben. 2 Std ziehen lassen.
3. 1 ½ – 2 Stunden im Entenschmalz confieren. Aufpassen, dass das Schmalz nicht zu heiß wird, wir wollen confieren, nicht frittieren. Die Temperatur muss unter 100 Grad bleiben.
4. Tauben längs halbieren und auf Salatbett servieren.

Auch Wachteln sind hervorragend. Sie werden weniger lang confiert, die niedrige Schmalztemperatur ist noch wichtiger.