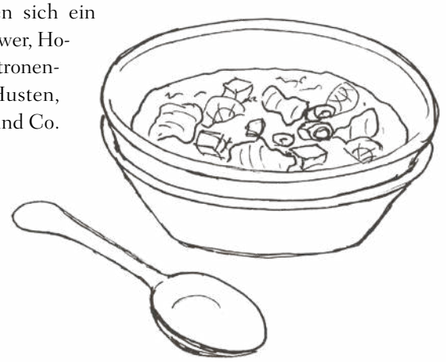
Wildbret von der Ringeltaube

Etwa 300 Taubenarten gibt es weltweit. Die Ringeltaube *(Columba palumbus)* ist die größte mitteleuropäische Taubenart und wird in vielen Ländern intensiv bejagt. Zu den Wildtauben gehört auch die Türkentaube, die in Deutschland ebenfalls dem Jagdrecht unterliegt.

ALS SUPPE

Erkältungen abwehren

Eine Geflügelbrühe hilft dank des Eiweißstoffes Cystein sowie des hohen Zinkgehalts Erkältungen abzuwehren und den Körper zu kräftigen. Ein richtiges Soulfood eben. Mit Tauben lässt sie sich natürlich ebenfalls zubereiten. Neben den üblichen Zutaten für eine Brühe eignen sich ein bisschen Ingwer, Honig und Zitronensaft, um Husten, Schnupfen und Co. zu verjagen.



SPECK-MANTEL

Schön saftig

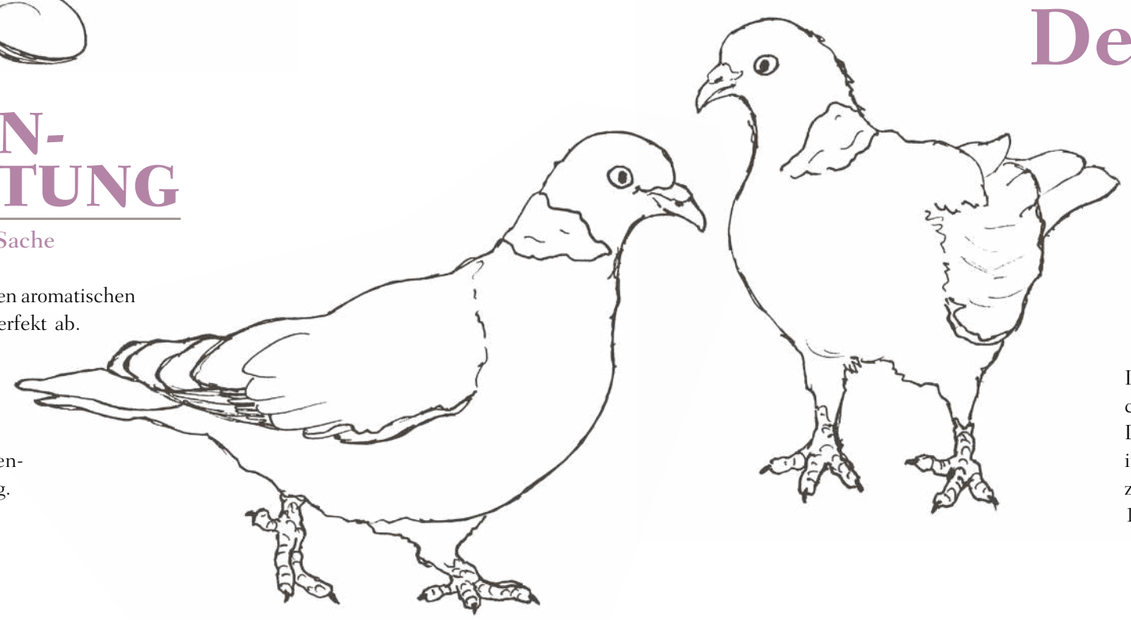
Damit es nicht so rasch austrocknet, kann man Taubenfleisch auch gut im Speckmantel braten. So bleibt es zart, saftig und erhält noch mehr Aroma. Falls die Taube im Ofen zubereitet wird, immer wieder mit Bratfett übergießen.

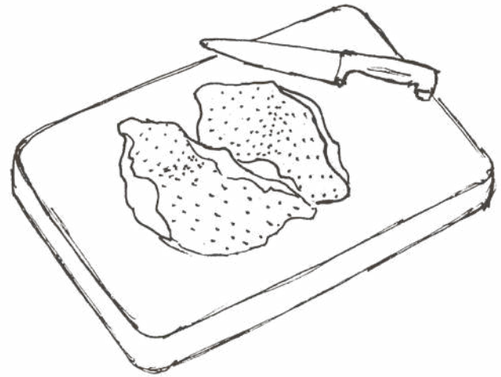
| Illustrationen: Carolin Schmidt |

WEIN-BEGLEITUNG

Eine runde Sache

Kräftige, schwere Weine runden den aromatischen Geschmack von Taubenfleisch perfekt ab. Ein spanischer Rioja, französischer Burgunder oder chilenischer Cabernet Sauvignon harmonieren optimal; auch Merlot ist bei Wildgerichten mit Taubenfleisch eine ideale Weinbegleitung.





DAS BESTE

Die Taubenbrüste

Die Brüste der Taube machen 80 Prozent des Wildbretgewichts aus. Sie sind besonders fein und gelten als Delikatesse. Um sie freizulegen, wird die Brust zum Teil gerupft, ein Schnitt über dem Brustbein gesetzt und die Haut dann mit einem Ruck abgezogen. Dann werden die Brüste ausgelöst. Abschließend sollte das Wildbret noch auf Schrot kontrolliert werden.

November
Dezember
Januar
Februar

JAGDZEIT

Wann und welche Jahresstrecke?

Im Jagdjahr 2017/18 lag die Jahresjagdstrecke für Wildtauben in der Bundesrepublik Deutschland bei 431 047 Stück und ist damit im Vergleich zum Vorjahr um etwa fünf Prozent gesunken. Die Jagdzeit dauert vom 1. November bis zum 20. Februar.

FAKTEN

Schon gewusst?

Das Fleisch der Ringeltaube ist cholesterin- und fettarm und als Diätkost geeignet.

Das ist drin (in jeweils 100 g):

Wildtaube: 226 Kalorien, Eiweiß 16,4 g, Fett 18 g

Hühnchen: 237 Kalorien, Eiweiß 27 g, Fett 13,4 g

DAS FLEISCH

Zart und schmackhaft

Junge Tauben eignen sich besonders gut zur Zubereitung verschiedener Gerichte, da ihr Fleisch etwas zarter ist als das der älteren Vögel. Grundsätzlich gilt Taubenfleisch als zart und leicht verdaulich. Es ist insgesamt etwas fester in der Konsistenz als anderes Geflügelfleisch, wodurch sich eine längere Kochzeit ergibt.

SIE WOLLEN MEHR?

Kein Problem! Tolle Wildrezepte für jede Gelegenheit oder auch Wildbret vom Jäger finden Sie hier:
www.soschmecktjagd.de
www.wild-auf-wild.de
www.wildgenuss-nrw.de