

Schwäbische Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln

Für zwei Personen

Für den Teig:

250 g Pastamehl 2 Eier 1 EL Olivenöl
1 TL feines Salz

Für die Füllung:

100 g Kalbsbrät 100 g Hackfleisch (Rind) 100 g Hackfleisch (Schwein)
 $\frac{1}{2}$ Semmel vom Vortag 75 g Speck in Scheiben $\frac{1}{2}$ Zwiebel
60 g Blattspinat 2 Zweige glatte Petersilie 1 Ei
1 Muskatnuss Salz Pfeffer

Für den Sud:

2 Zwiebeln 1 TL brauner Zucker 1 EL Butterschmalz

Für den Teig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle formen. Eier aufschlagen, Öl und Salz hineingeben und sorgfältig zu einem kompakten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank einige Minuten ruhen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine verarbeiten und zu zwei dünnen Bahnen auswallen.

Für die Füllung:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und fein würfeln. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Petersilie abbrausen, trockenwedeln, zupfen und fein hacken.

Kalbsbrät, Rinder- und Schweinehackfleisch, Speck, Zwiebel, gehackter Petersilie, Ei und Spinat zu einer glatten Füllung kneten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Sie mögen rohes Hackfleisch nicht probieren, müssen es aber abschmecken? Ich empfehle eine Nocke davon abzustecken und in Salzwasser zu garen oder in der Pfanne anzubraten.

Jeweils einen gehäuften Teelöffel der Füllung im Abstand von ca. 8 cm auf einer Bahn verteilen, mit der anderen Lage abdecken und andrücken. Mit einem Holzstiel die Maultaschen abstechen, im kochenden Salzwasser etwa 4 Minuten al dente garen und mit einer Schöpfkelle herausholen.

Für den Sud:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und grob würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln darin andünsten und mit Zucker karamellisieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcel Fulsche am 02. Oktober 2019