

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelz

Für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Mehl
Salz

2 Eier	Prise Muskat
--------	--------------

Für die Füllung:

125 g Hackfleisch, gemischt	125 g Kalbsbrät	2 Eier
1 Brötchen vom Vortag	2 Landjägerwürste	1 Gemüsezwiebeln
125 g Blattspinat, frisch	1 Bund Petersilie	Prise Muskat
Meersalz	schwarzer Pfeffer	

Für den Zwiebelschmelz:

2 Gemüsezwiebel	1 EL Zucker	3 EL Butter
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Garnitur:

100 g Blattsalat

Für den Nudelteig das Mehl mit einer Prise Salz und Muskat in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Eier und das Olivenöl in die Mulde geben und mit einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen und kneten, bis der Teig elastisch ist. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und kurz in den Kühlschrank geben. Für die Füllung das Hackfleisch, ein halbes zerkrümeltes Brötchen, Kalbsbrät, die klein geschnittenen Landjägerwürste mit den Eiern in einer Schüssel verkneten. Die Zwiebel abziehen, in einer Pfanne mit dem Blattspinat kurz anschwitzen und zu der Fleischmasse zugeben. Die Petersilie fein hacken, ebenso dazugeben. Alles vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in Rechtecke schneiden. Nun die Füllung für die Maultaschen nach Gefühl auf den Teig geben und die Taschen verschließen. Anschließend einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Maultaschen im Topf ungefähr 10 Minuten auf höchster Stufe kochen.

Für den Zwiebelschmelz die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit der Butter und dem Zucker karamellisieren. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einzelne Salatblätter als Bett mit den Maultaschen und der Zwiebelschmelz auf Tellern anrichten und servieren.

Georg Notter am 01. September 2015