

Maultaschen

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Hartweizengrieß	50 g Mehl	2 Eier
1 TL Olivenöl	Mehl	1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g Kalbsbrät	75 g Bratwurstbrät	30 g durchw. Speck
1 Brötchen, vom Vortag	125 g Blattspinat	1 Zwiebel
1 Ei	2 EL Butter	2 L Gemüsefond
25 ml Milch	1 EL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
1 EL scharfer Senf	1 Msp. Muskat	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zwiebel	3 Zweige Petersilie	Olivenöl
-----------	---------------------	----------

Einen Topf mit Gemüsefond aufsetzen. Für den Teig das Mehl, die Eier, das Olivenöl und das Salz mit der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einpacken und für einige Minuten in den Kühlschrank legen. Für die Füllung die Milch in einem Topf erwärmen, das Brötchen in Scheiben schneiden und mit heißer Milch begießen und darin einweichen. Die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Den Speck ebenfalls klein schneiden. Den Spinat von den unteren Enden befreien und kleinhacken. Die Zwiebeln und den Speck in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und zu dem eingeweichten Brötchen geben. Die Petersilie und klein hacken und das Kalbs- und Bratwurstbrät gemeinsam mit dem Senf zu dem Ei und den Zwiebeln, dem Speck und dem eingeweichten Brötchen geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Danach den Teig aus dem Kühlschrank holen, mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen und kleine Portionen der Fleischmasse auf eine Hälfte des Teigs setzen. Das Ei verquirlen. Die freie Hälfte des Teigs mit Ei bestreichen und umklappen. Die Portionen mit dem Teigrad in Stücke schneiden, so dass einzelne Taschen entstehen. Den Rand gut andrücken, sodass er mit dem Ei zusammenklebt. Die Maultaschen circa fünf bis sieben Minuten lang in Gemüsefond garziehen lassen. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Die Maultaschen auf Tellern anrichten und mit Petersilie und gedünsteten Zwiebeln garnieren.

Manfred Mai am 25. August 2014