

# Maultaschen mit Bratwurstbrät, Kartoffelsalat

## Für zwei Personen

### Für die Maultaschen:

100 g Weizenmehl	25 g Hartweizengries	3 Eier
2 EL Olivenöl	100 g feines Bratwurstbrät	100 g grobes Bauernbratwurstbrät
150 g TK Spinat	1 Zwiebel	2 EL Butter
1 Knoblauchzehe	1 Muskatnuss	Chilipulver
Salz, Pfeffer		

### Für die Schmelze:

1 große Zwiebel	50 g Butter	125 ml Rinderfond
2 EL Weißwein, trocken	Salz, Pfeffer	

### Für den Kartoffelsalat:

250 g kleine Kartoffeln	125 ml Rinderfond	1 TL Dijonsenf
1 EL weißer Balsamicoessig	2 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig ein Ei trennen. Das Weizenmehl, Hartweizengries, ein Ei, Eigelb und etwas Olivenöl zu einem Teig kneten, anschließend mit Klarsichtfolie umwickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank geben.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in Salzwasser etwa 25 Minuten kochen.

Für die Maultaschenfüllung die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nach etwa fünf Minuten abgießen und in eine Schüssel geben. Das Bratwurst- und Bauernbratwurstbrät und ein Ei dazugeben, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine flach ausrollen und dünn mit der Füllung bestreichen. Den Teig aufrollen und in fünf Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Maultaschen im Topf kurz aufkochen lassen und anschließend beiseite stellen.

Für die Schmelze die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Das Ganze mit Fond und Weißwein aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Kartoffeln schälen und mit dem Hobel in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Senf, Fond, Balsamicoessig und Öl vermengen.

Die geschmelzten Maultaschen mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothee Frey am 17. August 2015