

Geröstete Maultaschen

Für 4 Personen

Für den Maultaschenteig:

200 g Mehl	3 Eier	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl zum Ausrollen	

Für die Maultaschenfüllung:

2 Brötchen vom Vortag	ca. 100 ml Milch	1 Zwiebel
100 g durchwachsener Speck	1 Bund glatte Petersilie	500 g Spinat
2 EL Butterschmalz	250 g Hackfleisch	2 Eier
Salz und Pfeffer	1 Prise Muskat	

zusätzlich:

4 Eier	50 ml Milch	Pfeffer, Salz
ca. 4 EL Butterschmalz		

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung die Brötchen in Scheiben schneiden, mit etwas heißer Milch begießen und einweichen (am besten Schüssel mit einem Deckel abdecken). Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Spinat waschen, putzen, blanchieren, abschütten, gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel, Speck und Petersilie in einer Pfanne mit Butterschmalz gut anschwitzen. Dann zu den eingeweichten Brötchen geben. Spinat, Hackfleisch und ein Ei hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen und alles gut durchmengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen und in zehn Zentimeter lange Rechtecke schneiden. Auf die Hälfte der Rechtecke Fleischfarce geben, die Ränder mit etwas verquirltem Ei bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken. Die Ränder gut andrücken und mit der flachen Hand die Maultaschen platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt. In leicht kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 5 Minuten ziehen lassen. Die Eier mit der Milch verquirlen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Die Maultaschen (können auch schon am Vortag zubereitet sein) in Scheiben schneiden. In einer Pfanne (ca. 20 cm Durchmesser) je 1 EL Butterschmalz, einige Maultaschenscheiben darin kurz schwenken, und etwas verquirltes Ei darüber gießen und wie ein Omelett stocken lassen. Insgesamt 4 Portionen ausbacken. Dazu passt sehr gut Blattsalat

Vincent Klink Mittwoch, 24. September