

Hackfleisch-Maultaschen mit Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

Für den Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln, fest	1 kleine Zwiebel	250 ml kräftige Fleischbrühe
1/2 TL scharfer Senf	2 Msp. Curry	Salz, Pfeffer
1 EL Apfelessig	5 EL Sonnenblumenöl	

Für den Teig:

150 g Hartweizenmehl	2 Eier	1-2 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl, Frischhaltefolie	

Für die Füllung:

2 Zwiebeln	2 EL Butterschmalz	50 g Speck
1/2 Bund glatte Petersilie	3 Eier	200 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	1/2 TL Majoran, gerebelt
200 ml Fleischbrühe		

Für den Kartoffelsalat:

Die ungeschälten Kartoffeln weich kochen, abkühlen lassen, schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen. Den Kartoffelsalat eine halbe Stunde stehen lassen und dann nochmals abschmecken und nachwürzen.

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:

Zwei Zwiebeln schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Zwiebel und Speck in einer Pfanne mit Butterschmalz gut anschwitzen, etwas abkühlen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, grob hacken und mit 2 Eiern in einen Mixbecher geben. Mit dem Pürierstab fein mixen. Kräutereimischung mit Hackfleisch, angeschwitzten Speck-Zwiebeln in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen und alles gut durchmengen (ca. 5 Minuten), damit die Farce eine gute Bindung bekommt.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen, darauf dünn die Fleischmasse aufstreichen, den oberen Teigrand mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig wie eine Roulade zusammenrollen. Den Rand gut andrücken, dass er mit dem Ei zusammenklebt. Von der Roulade Maultaschen in der gewünschten Größe abschneiden und mit der flachen Hand platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt. In leicht kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 4 Minuten kochen. Übrige Zwiebel schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz braun rösten. Die Maultaschen in Brühe anwärmen. Maultaschen mit etwas Brühe in einen tiefen Teller geben und mit den gerösteten Zwiebeln garnieren.

Vincent Klink am 28. März 2013