

# Hackfleisch-Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln

**Für 4 Personen**

**Für den Kartoffelsalat:**

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

**Für den Nudelteig:**

250 g Hartweizenmehl	3 Eier	1 TL Olivenöl
1 Prise Salz	Mehl	

**Für die Füllung:**

70 ml Milch	1 Brötchen vom Vortag	2 Zwiebeln
3 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz	250 g Schweinehackfleisch
2 Eier	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat	1/2 TL Majoran, gerebelt	

**Für die geschmälzten Zwiebeln:**

2 Zwiebeln	3 EL Butter
------------	-------------

Die Kartoffeln gut waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und ca. 30 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind.

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. Tipp: Ist der Teig zu trocken, 1-2 EL Wasser zugeben, ist er zu feucht noch etwas Mehl zugeben.

Kartoffeln abschütten und abkühlen lassen.

Für die Füllung die Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen in Scheiben schneiden, mit heißer Milch begießen und einweichen (am besten Schüssel mit einem Deckel abdecken).

Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.

Angeschwitzte Zwiebel zu den eingeweichten Brötchen geben. Hackfleisch, die Hälfte der Eier und Petersilie hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Majoran würzen und alles gut durchmengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.

Das restliche Ei verquirlen.

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 einem Topf Salzwasser aufkochen und die Maultaschen hineingeben und im leicht köchelnden Salzwasser ca. 8 Minuten ziehen lassen.

Maultaschen herausnehmen und abtropfen lassen. Das Kochwasser nicht wegschütten, kurz vor dem Servieren die Maultaschen darin nochmal erwärmen.

Kartoffeln 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 ca. 15 Minuten ziehen lassen, dann nochmals abschmecken und nachwürzen.  
Für die geschmälzten Zwiebeln, die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.  
In einer Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebelringe darin goldbraun rösten.  
Die Maultaschen im heißen Salzwasser nochmals erwärmen. Man kann die Maultaschen auch in einem Topf mit heißer Fleischbrühe erwärmen.  
Maultaschen in einen tiefen Teller geben und mit den gerösteten Zwiebeln garnieren. Kartoffelsalat dazu reichen.

Vincent Klink am 29. März 2018