

Maultaschen mit Fleisch-Füllung

Für ca. 16 Stück

150 g Knödelbrot	150 ml lauwarmes Wasser	200 g Baby-Blattspinat
1 Bund Petersilie	1 Zwiebel	125 g Butter
800 g gemischtes Hackfleisch	150 g feines Wurstbrät	Muskatnuss
Salz, Pfeffer	Cayennepfeffer	6 Eigelb
2 EL Olivenöl	50 ml trockener Weißwein	50 ml Gemüsebrühe
100 g Bergkäse	500 g Nudelteig	2 L Gemüsebrühe

Das Knödelbrot in einer Schüssel im lauwarmen Wasser einweichen.

Inzwischen den Spinat verlesen, dabei harte Stiele entfernen, waschen und trocken schleudern. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und nach Belieben mit oder ohne Stängel fein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Butter in einem kleinen Topf aufkochen und bei niedriger bis mittlerer Hitze garen, bis sie zu bräunen beginnt und nussig duftet.

Sie darf aber nicht verbrennen. Warm halten.

Hackfleisch und Wurstbrät in einer großen Schüssel mit 1 Prise Muskatnuss, 2 TL Salz, 1 TL Pfeffer und 1 Prise Cayennepfeffer würzen.

3 Eigelbe und Knödelbrot dazugeben und alles zu einer homogenen Masse vermischen. Die Masse nach Belieben noch einmal mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hälfte der Petersilie und des Bergkäses untermischen. Beiseitestellen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Wein und Brühe ablöschen. Die Flüssigkeit vollständig verkochen lassen. Den Spinat mit je 1 Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Pfanne vom Herd ziehen.

In einem weiten Topf Gemüsebrühe oder leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Währenddessen den Nudelteig auf der Arbeitsfläche ausrollen und mit dem übrigen verquirlten Eigelb gleichmäßig bestreichen. Die Masse für die Füllung darauf längs in einem 6 cm hohen, kompakten Streifen verteilen, dabei unten einen etwa 5 cm breiten Rand frei lassen. Den Spinat in einem schmalen Streifen auf der Füllung verteilen. Den unteren kleineren Rand nach oben über die Füllung klappen, dann den Teig nach oben aufrollen. Mit dem runden Stiel eines Holzkochlöffels die Teighülle in regelmäßigen Abständen (je nach Länge der Rolle, etwa alle 8 cm) nur mit leichtem Druck vertikal eindrücken. Mit einem großen, scharfen Messer die Rolle an den Druckstellen in Stücke schneiden.

Die offenen Seiten der Maultaschen mit den Fingern zusammendrücken, dabei die Füllung ein wenig hineinschieben.

Die Maultaschen portionsweise im weiten Topf bei mittlerer Hitze siedend 68 Minuten garen. Herausheben und sorgfältig abtropfen lassen.

Zum Servieren die Maultaschen auf Teller verteilen mit dem übrigen Bergkäse toppen, mit der restlichen Petersilie bestreuen und brauner Butter begießen.

Frank Rosin am 11. Januar 2024