

# Gewickelte Maultaschen mit Kalbfleisch-Füllung

## Für 4 Personen

### Für den Nudelteig:

350 g Weizenmehl (405)	2 Stücke Eier (L)	2 Stücke Eigelbe (L)
2 EL Olivenöl	50 ml Wasser	1 TL Salz
1 Stück Eiweiß (Größe L)		

### Für die Füllung:

1 Bund glatte Petersilie	150 g Babyspinat	1 Stange Lauch
1 Zwiebel (75 g)	75 g geräucherte Speckwürfel	200 g frisches Toastbrot
2 EL Olivenöl	700 g Kalbshackfleisch	3 Msp. Muskatnuss
2 TL Salz	0,5 TL Pfeffer	

Für den Teig alle Zutaten in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig herausnehmen und mit den Händen weitere 23 Minuten kräftig durchkneten er sollte samtig und nicht zu fest sein. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Petersilienblätter von den Stängeln abzupfen und mit dem verlesenen Spinat grob hacken. Den Lauch putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil (125 g) sehr fein schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Räucherspeck ebenfalls noch einmal hacken oder im Blitzhacker zerkleinern. Das Toastbrot entrinden und in sehr kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lauch- und Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze anschwitzen. Wenn die Zwiebel glasig ist, Speck, Spinat und Petersilie dazugeben und kurz mitschwitzen, bis der Spinat zusammenfällt. Die Pfanne vom Herd ziehen. Das Hackfleisch in einer großen Schüssel mit dem Pfanneninhalt und dem Toastbrot gründlich verkneten. Die Masse mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer sehr würzig abschmecken.

Den Teig in 4 Portionen teilen und von Stufe 1 bis 7 durch die Nudelmaschine drehen. Alternativ den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche 12 mm dünn zu etwa 10 cm breiten Streifen ausrollen. Auf dem unteren Drittel einen kompakten Streifen Füllung auf der Teigplatte verteilen. Die Ränder oben und unten mit Eiweiß einpinseln, den unteren kleineren Rand nach oben über die Füllung klappen, dann den Teig nach oben aufrollen. Die Rolle auf die Nahtstelle legen, leicht flachdrücken und mit den stumpfen Rücken eines großen Messers in Stücke von etwa 7 cm Länge teilen.

In einem weiten Topf reichlich leicht gesalzenes Wasser aufkochen und die Maultaschen darin portionsweise bei mittlerer Hitze siedend 68 Minuten garen.

Herausheben und sorgfältig abtropfen lassen.

Die Maultaschen zum Beispiel mit geschmelzten Zwiebeln servieren oder beispielsweise mit einem Consommé double oder als Piccata von der Maultasche weiterverarbeiten.

Frank Rosin am 27. Januar 2023