

Hier und heute



Maultaschen mit Hackfleischfüllung und Kräutersalat

Maultaschen waren einst eine Fastenspeise. Mittlerweile sind sie rund ums Jahr in aller Munde. Selbstgemacht schmecken sie besonders gut. Koch Fabian Timmer füllt sie mit Hackfleisch und serviert dazu frischen Kräutersalat.

Das Rezept

(von Fabian Timmer für vier Personen)

Zutaten

- 2 Rollen frischer Nudelteig
- 200 g frischer Babyspinat, gewaschen
- 200 g Blattpetersilie
- 2 Gemüsezwiebeln
- 100 g Paniermehl
- 200 g Hackfleisch, vom Rind und Schwein
- 200 g Bratwurstbrät (frische, feine Bratwurst)
- 3 Eier
- 1,5 l Rinderfond
- ½ Bund Frühlingslauch
- Salz, Pfeffer, Gewürze
- ¼ Bund Kerbel
- 20 g Vogelmieri
- 20 g Schafgarbe

Zubereitung

Eine Zwiebel fein würfeln. Babyspinat und Petersilie feinhacken.

Hackfleisch, Bratwurstbrät, Zwiebeln, Babyspinat, Paniermehl und zwei Eier gut miteinander vermischen.

Den Nudelteig ausrollen und das untere Drittel des Teigs mit der Hackfleischmasse bestreichen, anschließend der Länge nach aufrollen.

Ein Ei trennen, verquirlen, das Ende der Teigrolle damit bestreichen und so die Rolle zukleben.

Dann die Rolle in ca. 10 cm breite Stücke schneiden.

Die zweite Zwiebel schälen und in feine Ecken schneiden, in einem größeren Topf in ein wenig Öl goldgelb anbraten (es sollen sich Röststoffe bilden).

Zwiebeln mit dem Rinderfond ablöschen und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren, damit der Fond nicht mehr kocht.

Die Maultaschen in den Fond geben und ca. 20 Minuten gar ziehen lassen.

Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden.

Kerbel, Vogelmieri und Schafgarbe putzen, alles mit dem Frühlingslauch vermischen.

Die Maultaschen in einem tiefen Teller anrichten und mit Brühe übergießen.

Die Zwiebeln aus der Brühe nehmen und auf den Maultaschen anrichten.

Die Kräuter ebenfalls auf die Maultasche setzen und servieren.

Tipps

- Sollte Brühe übrig bleiben, diese unbedingt aufheben. Hierfür durch ein Sieb in ein verschlossenes Gefäß geben und kühl stellen. Sie kann beispielsweise zum Aufgießen einer Suppe oder Sauce problemlos weiterverwendet werden.
- Sollten Maultaschen übrig bleiben, einfach am nächsten Tag in einer Pfanne anbraten und dazu Salat servieren.

Hier und heute

