

Maultaschen klassisch

Zutaten für ca. 20 - 25 Stück:

- 400 g Mehl, ½ TL Salz, 125 ml lauwarmes Wasser, 2 EL Öl oder 400 g fertigen Nudelteig
- 200 g Kalbsbrät
- 400 g Hackfleisch (halb Rind/halb Schwein)
- 100 g Speck
- 1 Zwiebel
- 250 g Spinat (oder 150 g TK-Spinat)
- 2 EL gehackte Petersilie
- 1 Brötchen vom Vortag oder 3 Scheiben Toastbrot
- 3 Eier

Es lohnt sich, gleich eine größere Menge zu produzieren und einzufrieren. Alternativ kannst du Maultaschen auch fertig kaufen (z.B. beim Metzger) und dann nach Rezept weiter zubereiten.

Zubereitung Teig:

Mehl, Salz, Wasser und Öl zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen – oder fertigen Nudelteig verwenden.

Zubereitung Maultaschen:

Toastbrot oder Brötchen einweichen. Spinat waschen, blanchieren, abtropfen und klein schneiden. Zwiebel würfeln und mit etwas Speck in der Pfanne glasig braten, Petersilie dazugeben, weitere 3 min braten und kalt werden lassen.

Brötchen ausdrücken, mit Brät, Spinat, der Zwiebel-Petersilienmischung und Eiern in einer Schüssel vermischen sowie mit Pfeffer und Salz abschmecken. Sollte die Masse zu feucht sein, helfen ein paar Semmelbrösel.

Teig als lange, schmale Bahn ausrollen (ca. 2-3 mm). Eine Seite gleichmäßig ca. 1 cm dick mit Füllung bestreichen, die andere mit verquirltem Eiweiß und über die Füllung klappen. Mit einem Messer in Stücke portionieren. Fleischbrühe zum Kochen bringen und Maultaschen ca. 10 min gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten.

Auf den fertigen Maultaschen verteilen und mit Schnittlauchröllchen servieren.

Weintipp: Trollinger (trocken oder halbtrocken), Schwarzriesling oder Grauburgunder

Traditionell trinken die Württemberger Trollinger zu ihren Maultaschen, der gern ein wenig mehr Restsüße haben darf. Vor allem die geschmälzten Zwiebeln passen gut zum halbtrockenen Trollinger. Auch gut dazu: Schwarzriesling. Wenn du lieber Weißwein trinkst, wäre mein Tipp ein schöner Grauburgunder. Alternativ kannst du auch einen Trollinger Weißherbst dazu probieren.

Variante: Maultaschen mit Currysauce

Für dieses Rezept verwende ich gerollte Maultaschen oder schneide normale Maultaschen quer in ca. 5 mm dicke Scheiben und brate diese in Butter goldbraun.

Basis meiner Currysauce sind 3 EL Tomatenmark, das ich mit Wasser so verdünne, bis eine zähflüssige Sauce entsteht. Anschließend mit Salz, Pfeffer, einer Prise braunem Zucker, einem Schuss Olivenöl und 1 Teelöffel Currypulver (je nach gewünschtem Schärfegrad) würzen. Ich verwende das höllisch scharfe Dragon Curry von Ingo Holland, es funktioniert aber auch ein milderes Currypulver.

Zum Servieren Maultaschenscheiben auf einem Teller anrichten, Sauce in ein kleines Schälchen auf den Teller zum Eintunken. Dazu passt ein grüner Salat.

Weintipp: Riesling oder Scheurebe. Am besten halbtrocken, das harmoniert am besten mit der Schärfe der Sauce.

Schwäbischer Kartoffelsalat

Zutaten:

- 1 kg festkochende Kartoffeln (wenn möglich kleinere)
- 1 kleine Zwiebel
- 200 ml Fleischbrühe
- 1 TL Salz
- 1 TL mittelscharfer Senf
- 3 EL Essig
- Pfeffer
- 4 - 5 EL Öl

Zubereitung:

Kartoffel abbürsten und mit Schale ca. 20-25 min kochen. Die noch warmen Pellkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fleischbrühe aufkochen, fein gewürfelte Zwiebel, Salz, Senf, Essig und Pfeffer dazugeben. Anschließend die Marinade über die Kartoffeln gießen und vorsichtig unterheben, Öl zugeben und mindestens 20 min ziehen lassen.

Mit Schnittlächrollchen servieren.