

Maultaschen in der Brühe, gebratene Zwiebeln

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei
 $\frac{1}{2}$ TL Salz

150 g Hartweizenmehl, 00 1 EL Rapsöl

Für die Füllung:

150 g gem. Hackfleisch 1 kleine Zwiebel 1 kleine Knoblauchzehe
1 altbackenes Brötchen 1 Ei 100 ml Milch
1 TL mittelscharfer Senf $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie Mehl
Muskatnuss 1 EL Rapsöl $\frac{1}{2}$ TL Salz
Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Salz

Für die Brühe:

1 Karotte $\frac{1}{4}$ Knollensellerie $\frac{1}{2}$ Stange Lauch
500 ml Rinderfond

Für die Zwiebeln:

1 große Zwiebel 50 g Butterschmalz Salz

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für den Nudelteig:

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz vermischen. Ei und Öl dazugeben und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Eventuell ein wenig Wasser dazugeben. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen.

Für die Füllung:

Milch in einem Topf erwärmen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Stiele entfernen und hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl einem großen Topf zerlassen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin glasig anschwitzen. Petersilie hinzugeben. Brötchen würfeln und einige Minuten in lauwarmer Milch einweichen. Hackfleisch mit eingeweichtem, leicht ausgedrücktem Brötchen, Senf und Ei in einer Schüssel verrühren und die Zwiebelmasse hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut miteinander vermengen.

Für die Fertigstellung:

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Nudelteig in Portionen teilen und mit dem Nudelholz etwas dicker ausrollen. Von beiden Seiten mit Mehl bestäuben und mit der Walze der Nudelmaschine dünn ausrollen. Dann ca. 7x14 cm große Teigplatten ausschneiden. Von der Hackfleischmasse je 1 EL daraufsetzen. Die Teigländer mit Wasser befeuchten, umklappen und mit einer Gabel die Ränder festdrücken. Die Maultaschen in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Für die Brühe:

Karotte und Sellerie schälen, waschen und gleichmäßig würfeln. Lauch in feine Ringe schneiden und gründlich waschen. Gemüse in den Fond geben und bissfest garen.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in gleichmäßige Ringe hobeln. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und Zwiebelringe darin anbraten. Zwiebeln mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.
Maultaschen mit dem Gemüse sowie der Brühe in einem Teller anrichten.
Zwiebeln darauf verteilen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.

Birgit Metzger am 27. Januar 2025