

Maultaschen, Schmelzzwiebeln, Eier-Topping

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier	200 g Spätzlemehl	100 g Weizenmehl, 405
1 EL Rapsöl		

Für die Füllung:

250 g gem. Hackfleisch	100 g Bratwurstbrät	100 g Speck
100 g Blattspinat	1 weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Brezel	1 Ei	2-3 EL Butter
1 TL Senf	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Paniermehl
Muskatnuss	1 TL Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Eiklar	Butter	2 L Rinderfond
--------	--------	----------------

Für die Zwiebeln:

2 rote Zwiebeln	1 TL Butter	1-2 EL Rapsöl
1 Prise Puderzucker	Salz	Pfeffer

Für das Topping:

2 Eier	1-2 Zweige Petersilie	50 ml Rapsöl
Salz		

Für den Salat:

250 g Feldsalat	50 g Speck	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
1 EL saure Sahne	5 EL Weißweinessig	1 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Nudelteig:

Zwei Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eiweiß beiseitestellen.

Zwei Eigelbe, ein Vollei, beide Mehlsorten, Öl und 50 ml Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken einer Küchenmaschine zu einem Teig verkneten. Mit den Händen, ggf. mit feuchten Händen, den Teig zu einer Kugel formen und 10 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Für die Füllung:

Brezel einige Zeit in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken. Spinat gründlich waschen, trockenschleudern und von den Stielen befreien.

Speck in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, fein hacken und mit dem Speck in einer Pfanne in Butter anrösten. Spinat hinzufügen und zusammenfallen lassen.

Knoblauch abziehen und pressen. Petersilie hacken.

Hackfleisch, Brät, Spinat-Zwiebel-Speckmasse, Knoblauch, Brötchen, Ei, Senf, Petersilie, Muskat, Salz und Pfeffer mit den Händen zu einem gut streichbaren Teig verkneten. Masse ggf. mit Paniermehl abbinden.

Für die Fertigstellung:

Den Nudelteig mithilfe der Nudelmaschine bis Stufe 4-5 ausrollen. Der Teig sollte rechteckig in langen Bahnen zugeschnitten sein.

Fleischmasse darauf verteilen und einen langen, 1 cm breiten Rand frei lassen. Diesen mit einem Eiklar bestreichen. Nun den Teig einmal zur Mitte falten. Anschließend nochmal

zur gegenüberliegenden Kante falten.

Kanten mit Eiweiß bestreichen und den Rand festdrücken. Maultaschen mittels eines Holzkochlöffels in der gewünschten Größe portionieren und mit einem Messer trennen.

Fond zum Kochen bringen und Maultaschen darin ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschen darin goldgelb anbraten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Mit Öl, Puderzucker, Salz und Pfeffer mischen und in einer Pfanne ohne weiteres Fett schmelzen. Zum Schluss ein Stück Butter hinzugeben.

Für das Topping:

Eier in Wasser wachsw weich kochen, abschrecken, pellen, klein hacken und am Ende über die angerichteten Maultaschen geben.

Rapsöl in einem kleinen Topf mit Salz erhitzen. Petersilie darin kurz frittieren und anschließend auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.

Anschließend auf das Ei geben.

Für den Salat:

Feldsalat gut waschen und trockenschütteln. Zwiebel abziehen und hacken.

Speck in Würfel schneiden, auslassen und Zwiebel zugeben. Mit Essig ablöschen und kurz einkochen lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und mit saurer Sahne und Olivenöl abschmecken. Über den Feldsalat geben und in einer Schüssel anrichten.

Franziska Kolb am 17. Februar 2025