

Maultaschen, Tomaten-Ketchup, Mayo, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

35 ml Milch	15 g Butter	250 g Weizenmehl, 550
1 Prise Salz		

Für die Füllung:

150 g Kalbsbrät	150 g Rinderhackfleisch	1 Scheibe Schweinebauchspeck
150 g Baby-Spinat	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 altback. Brötchen	1 Ei	100 ml Milch
1 L Rinderfond	1 EL m.-scharfen Senf	40 g Stangensellerieblätter
5 Zweige Petersilie	2 Zweige Majoran	Paprikapulver
Pimentpulver	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Zitrone, Saft	1 Ei	1 TL m.-scharfer Senf
150 ml Rapsöl	5 Zweige Petersilie	1 TL Zucker
Salz		

Für den Tomaten-Ketchup:

3 Stg. Stangensellerie	100 g Tomatenmark	1 EL Apfelessig
1 EL Sojasauce	2 EL Ahornsirup	1 TL scharfes Paprikapulver
1 Prise Pimentpulver	Salz	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

1 kleine Zwiebel	1 EL Mehl	Pflanzenöl
------------------	-----------	------------

Für den Nudelteig:

Die Milch, Butter, 100 ml Wasser und etwas Salz in einem Topf erhitzen, dann vom Herd nehmen. Die Hälfte des Mehls hinzugeben und schnell zu einem festen Teig verrühren. Den Teig dann mit dem restlichen Mehl mit den Händen oder mithilfe eines Küchengerätes zu einem glatten Teig verkneten. Den fertigen Teig idealerweise 30 Minuten ruhen lassen und dann mit einer Nudelmaschine zu einer dünnen Nudelplatte rollen. Auf einer bemehlten Oberfläche platzieren.

Für die Füllung:

Brötchen grob schneiden und in Milch einlegen bis es sich vollgesogen hat, dann ausdrücken. Spinat kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und mit Kräutern und dem Ei in einem Multizerkleinerer (nicht komplett) fein häckseln.

Speck und die Zwiebeln würfeln, in einer Pfanne kurz anbraten bis die Zwiebeln glasig sind, Knoblauch durch die Presse drücken und kurz mitbraten. Alles mit den restlichen Zutaten gut mit der Hand verkneten bis eine etwas gleichmäßige Masse entsteht.

Die Masse auf dem Nudelteig verteilen, einfalten und mit dem Griff eines Holzlöffels die Maultaschen formen. Die fertigen Maultaschen mit dem Messer zerteilen und in einem großen Topf in leicht kochendem Rinderfond (oder gesalzenem Wasser) 9-12 Minuten garen bis die Maultaschen oben schwimmen und etwas Falten geschlagen haben.

Für die Petersilien-Mayonnaise:

Ei trennen, Eigelb auffangen, Eiklar anderweitig verwenden. Eigelb, Senf, Salz und Zucker

mischen. Unter ständigem Rühren das Rapsöl langsam hinzugeben bis sich eine Emulsion bildet. Den Saft der Zitrone und die gehackte Petersilie hineinrühren.

Für den Tomaten-Ketchup:

Tomatenmark mit Paprikapulver und Stangensellerie kurz in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit 80 ml Wasser ablöschen, restliche Zutaten hinzugeben und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Sellerie vor dem Servieren entfernen.

Fritteuse auf 160 Grad vorheizen. Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden oder hobeln, mehlieren und 4 Minuten goldgelb ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Oliver Giemsa am 17. November 2025