

Maultaschen vom Reh in Wildbrühe

Für 4 Portionen

Für die Wildbrühe:

1,5 kg Rehknochen	2 Zwiebeln	1 Karotte
0,5 Knollensellerie	1 Petersilienwurzel	1 Stg. Lauch
Butterschmalz	2,5 l Wasser, kalt	2 Knoblauchzehen
10 Pfefferkörner, schwarz	4 Wacholderbeeren	1 Lorbeerblatt
Salz		

Für die Maultaschen:

300 g Mehl	4 Eier M	1 EL Sonnenblumenöl
Salz	1 Zwiebel, klein	1 EL Butter
1 Brötchen	300 g Rehschulter	0,5 TL Majoran
Pfeffer	1 Eigelb	

Außerdem:

1 Bund Schnittlauch

Für die Wildbrühe den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Die Rehknochen abbrausen, gründlich trocken tupfen und auf einem Backblech verteilen. Im heißen Backofen 15-20 Minuten dunkel anrösten.

Zwiebeln mit Schale halbieren. Karotte, Knollensellerie und Petersilienwurzel putzen, schälen, abbrausen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden.

Lauch putzen, gründlich abbrausen, trockentupfen und ebenfalls grob schneiden.

Etwas Butterschmalz in einem Topf erhitzen, die halbierten Zwiebeln darin auf den Schnittflächen kräftig dunkel anrösten, herausnehmen und beiseitestellen. Wurzelgemüse im Bratfett unter Wenden kräftig dunkel anbraten. Dann Lauch hinzufügen, diesen aber unter Wenden nur andünsten.

Die gerösteten Knochen hinzugeben und mit 2,5 l kaltem Wasser aufgießen. Gewürze, Knoblauch und Zwiebelhälften zugeben. Alles langsam erhitzen und bei schwacher bis mittlerer Hitze 2 Stunden köcheln lassen. Den dabei entstehenden Schaum von der Oberfläche öfter abschöpfen.

Für die Maultaschen Mehl, 3 Eier, Sonnenblumenöl und etwas Salz zu einem glatten, festen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten, abkühlen lassen.

Brötchen in Stücke schneiden und in kaltem Wasser einweichen.

Gehacktes oder gewolfes Rehfleisch mit Salz, ausgedrücktem Brötchen, dem übrigen Ei, Zwiebelwürfeln und Majoran vermengen. Masse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Maultaschen Teig auf bemehlter Arbeitsfläche mit dem Rollholz oder mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Füllung als Streifen oder als Häufchen aufsetzen. Eigelb mit wenig Wasser verquirlen, die Teigländer damit bestreichen (das übrige Eiweiß gerne mit zur Maultaschenfüllung geben). Füllung in den Teig einwickeln, dabei darauf achten, dass eventuell enthaltene Luft sacht herausgedrückt und nicht mit im Teig eingeschlossen wird. Teigstreifen in Maultaschen teilen oder von Hand in Form bringen. Die Ränder gut

andrücken.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Temperatur etwas reduzieren, die Maultaschen einlegen und im leicht siedenden Salzwasser 8 Minuten garen. Maultaschen aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und zugedeckt beiseitestellen.

Die fertig gekochte Wildbrühe in einen Topf passieren, bei Bedarf noch etwas einkochen, dann mit Salz abschmecken.

Die Rehmaultaschen in der Wildbrühe erhitzen. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Brühe und Maultaschen in tiefen Tellern anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen und servieren. Nach Belieben dazu schwäbischen Kartoffelsalat reichen.

Tipp:

Um herauszufinden ob die Maultaschen durchgegart sind, nach 8 Minuten Kochzeit (hängt von der Größe und Teigstärke ab) eine Maultasche aus dem Kochwasser nehmen und dort, wo der Teig doppelt aufeinander liegt, ein Stück abschneiden. Ist der Teig an dieser Stelle durchgegart, hat die Füllung ebenfalls die notwendige Kerntemperatur erreicht.

Je mehr Knochen verwendet werden, desto besser und intensiver wird die Wildbrühe.

Ein zu weicher Teig macht das Füllen und Wickeln schwierig und lässt die Maultaschen beim Kochen aufgehen oder die Form verlieren.

Timo Böckle am 20. Februar 2026