

Schwäbische Maultaschen auf Spitzkraut

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	3 Eier
23 EL mildes Olivenöl	Salz	

Für die Füllung:

50 g Toastbrot	50 ml Milch	1 kleine Zwiebel
80 g durchw. Räucherspeck	1 TL Öl	250 g Blattspinat
Salz	200 g Kalbshackfleisch	150 g Bratwurstbrät
1 großes Ei	1 EL scharfer Senf	mildes Chilisalz
1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 EL Petersilienblätter	

Für das Spitzkraut:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 rote Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ kleiner Spitzkohl
$\frac{1}{2}$ TL ganzer Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL Öl
80 ml Hühnerbrühe	1 EL Petersilienblätter	getr. Majoran
mildes Chilisalz	1 Msp. Limetten-Abrieb	1 EL braune Butter

Außerdem:

Mehl	1 verquirltes Ei	5 EL Hartweizengrieß
$\frac{1}{2}$ Apfel	Salz oder 3-4 l Gemüsebrühe	5 EL braune Butter
mildes Chilisalz	1 EL Schnittlauchröllchen	

Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Eier, Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem festen, glatten Nudelteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. 3. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Speckwürfel anbraten. Die Zwiebel nach wenigen Minuten hinzufügen und mit andünsten. Alles in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Spinatblätter verlesen, waschen und trockenschleudern, grobe Stiele entfernen. In kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren.

In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das übrige Wasser ausdrücken und den Spinat klein hacken.

Das Hackfleisch mit dem Wurstbrät zum eingeweichten Brot in die Schüssel geben. Das Ei verquirlen und hinzufügen. Senf, Speck-Zwiebel- Mischung und Spinat ebenfalls dazugeben und alles gut mischen. Die Hackfleischmasse mit Chilisalz, Zitronenschale und Petersilie würzen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. $2\frac{1}{2}$ cm Durchmesser) füllen.

Den Nudelteig mit dem Nudelholz in nicht zu dünne, 10 bis 12 cm breite Bahnen ausrollen, dabei mit etwas Mehl bestäuben (jede Teigbahn nach dem Ausrollen mit Frischhaltefolie bedecken). Jede Teigbahn mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Spritzbeutel etwas Füllung in einem langen Strang längs auf das untere Drittel spritzen.

Die gefüllte Nudelbahn der Länge nach aufrollen. Mit einem Kochlöffelstiel im Abstand von etwa 3 cm eindrücken, dort die Maultaschen durchschneiden und die Teigenden von jeder Maultasche nochmals etwas andrücken. Dann mit etwas Abstand zueinander auf großzügig mit Grieß bestreute Tablettis legen.

Für das Spitzkraut die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und mit einem Sparschäler schälen. Dann in etwa $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl halbieren und den harten

Strunk entfernen. Den Kohl in $1\frac{1}{2}$ bis 2 cm große Rauten bzw. Blätter schneiden. Kümmel und Koriander in eine Gewürzmühle füllen.

Eine tiefe Pfanne auf milde Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und Zwiebel und Paprika andünsten. Das Kraut unterrühren, die Brühe dazugießen und alles wenige Minuten dünsten.

Die Petersilie hinzufügen, mit 1 Prise Majoran, der Mischung aus der Gewürzmühle, Chilisalz und Limettenschale würzen und die braune Butter unterrühren, warmhalten.

Die Apfelhälfte waschen, halbieren, entkernen und in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden.

Zum Servieren die Maultaschen in leicht siedendem Salzwasser (oder in der Gemüsebrühe) 5 bis 8 Minuten ziehen lassen.

In einer großen Pfanne die braune Butter erwärmen und mit Chilisalz würzen. Die Maultaschen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in der braunen Butter wenden.

Das Spitzkraut auf vorgewärmte Teller verteilen, mit den Apfelwürfeln bestreuen und die Maultaschen daraufsetzen. Zuletzt mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 2021