

Vincent Klink
Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln

Donnerstag, 29. März 2018
Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für den Kartoffelsalat:

600 g Kartoffeln, festkochend
1 kleine Zwiebel
250 ml kräftige Fleischbrühe
1 TL scharfer Senf
2 Msp. Curry
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
2 EL Apfelessig
5 EL Sonnenblumenöl

Für den Nudelteig:

250 g Hartweizenmehl (aus dem ital. Lebensmittelgeschäft)
3 Eier
1 TL Olivenöl
1 Prise Salz
etwas Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung:

70 ml Milch
1 Brötchen vom Vortag
2 Zwiebeln
3 Bund glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz
250 g Schweinehackfleisch (eher fetteres Fleisch)
2 Eier
etwas Salz
etwas Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskat
1/2 TL Majoran, gerebelt

Für die geschmälzten Zwiebeln:

2 Zwiebeln
3 EL Butter

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gut waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und ca. 30 Minuten kochen, bis die Kartoffeln weich sind.
2. Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp: Ist der Teig zu trocken, 1-2 EL Wasser zugeben, ist er zu feucht noch etwas Mehl zugeben.

3. Kartoffeln abschütten und abkühlen lassen.
 4. Für die Füllung die Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen in Scheiben schneiden, mit heißer Milch begießen und einweichen (am besten Schüssel mit einem Deckel abdecken).
 5. Zwiebeln schälen und fein schneiden.
 6. Petersilie abspülen, trocken schütteln und sehr fein hacken.
 7. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen.
 8. Angeschwitzte Zwiebel zu den eingeweichten Brötchen geben. Hackfleisch, die Hälfte der Eier und Petersilie hinzufügen. Mit Pfeffer, Salz, Muskat und Majoran würzen und alles gut durchmengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.
 9. Das restliche Ei verquirlen.
 10. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen, darauf dünn die Fleischmasse aufstreichen, den oberen Teigrand mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig wie eine Roulade zusammenrollen. Den Rand gut andrücken, dass er mit dem Ei zusammenklebt.
 11. Von der Roulade Maultaschen in der gewünschten Größe abschneiden und mit der flachen Hand platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt.
 12. In einem Topf Salzwasser aufkochen und die Maultaschen hineingeben und im leicht köchelnden Salzwasser ca. 8 Minuten ziehen lassen.
 13. Maultaschen herausnehmen und abtropfen lassen. Das Kochwasser nicht wegschütten, kurz vor dem Servieren die Maultaschen darin nochmal erwärmen.
 14. Kartoffeln schälen und mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden.
 15. Die Zwiebel schälen und sehr fein schneiden.
 16. Die Fleischbrühe aufkochen. Kartoffeln und Zwiebel in eine Schüssel geben, Senf, Curry, Salz, Pfeffer, Essig, Öl hinzufügen und mit der heißen Fleischbrühe übergießen. Alles gut mischen.
 17. Den Kartoffelsalat ca. 15 Minuten ziehen lassen, dann nochmals abschmecken und nachwürzen.
 18. Für die geschmälzten Zwiebeln, die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
 19. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebelringe darin goldbraun rösten.
 20. Die Maultaschen im heißen Salzwasser nochmals erwärmen.
- Tipp:** Man kann die Maultaschen auch in einem Topf mit heißer Fleischbrühe anwärmen.
21. Maultaschen in einen tiefen Teller geben und mit den gerösteten Zwiebeln garnieren. Kartoffelsalat dazu reichen.

Pro Portion: 883 kcal / 3695 kJ
80 g Kohlenhydrate, 31 g Eiweiß, 46 g Fett