

Sören Anders
Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffelsalat**Donnerstag, 19. September 2024**
Rezept für 4 PersonenDauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche**Zutaten:**

Für den Kartoffelsalat:

600 g	festkochende Kartoffeln
etwas	Salz
1	Zwiebel
150 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Weißwein-Essig (oder Brantwein-Essig)
2 TL	Senf
5 EL	Sonnenblumenöl
etwas	Pfeffer

Für den Maultaschenteig:

250 g	Weizenmehl, Type 405
2	Eier
1 Prise	Salz
etwas	kaltes Wasser, bei Bedarf
etwas	Mehl zum Ausrollen

Für die Maultaschenfüllung:

60 ml	Milch
1	Brötchen vom Vortag
200 g	Blattspinat
etwas	Salz
1	Zwiebel
80 g	durchwachsener Speck
1 Bund	glatte Petersilie
2 EL	Butterschmalz
350 g	Hackfleisch
1	Ei
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskatnuss, frisch gerieben

Zusätzlich:

1	Ei
3	Zwiebeln
3 EL	Butter
1 l	Fleisch- oder Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln gut waschen und in leicht gesalzenem Wasser 20-30 Minuten garen.
2. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln heiß pellen.
3. Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem festen Teig kneten. Ist der Teig zu trocken, noch ca. 1-2 EL Wasser zugeben und unterkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
4. Für den Kartoffelsalat die Zwiebel abziehen und fein schneiden.
5. Brühe in einem Topf aufkochen lassen, mit Salz abschmecken, Topf vom Herd ziehen und die fein geschnittene Zwiebel untermischen

6. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in die Schüssel geben. Essig, Senf und die Hälfte der Brühe mit den Zwiebeln dazu geben und vorsichtig mischen. Alles ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis die Kartoffeln die ganze Flüssigkeit aufgesogen haben.
 7. Den Vorgang mit der restlichen Brühe wiederholen. Öl untermischen, den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bis zum Servieren ziehen lassen.
 8. Für die Maultaschen-Füllung Milch erhitzen. Brötchen in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Milch überträufeln und zugedeckt einweichen (Schüssel z. B. mit einem Teller bedecken).
 9. Spinat waschen, putzen. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, den Spinat darin ca. 3 Minuten blanchieren. Dann herausnehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.
 10. Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
 11. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel und Speck darin gut anschwitzen, Petersilie untermischen. Dann zu den eingeweichten Brötchen geben. Spinat, Hackfleisch und das Ei hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut durchmengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.
 12. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen und in ca. 10 x 6 cm große Rechtecke schneiden.
 13. Auf der Hälfte der Rechtecke mittig die Fleischfarce verteilen. Die Ränder mit etwas verquirltem Ei bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken.
 14. Die Ränder gut andrücken und mit der Hand die Maultaschen flach drücken, sodass sich die Füllung gut verteilt.
- Tipp: Man kann den Nudelteig auch zu größeren Rechtecken von ca. 40 x 25 cm ausrollen, dann die Fleischfarce dünn aufstreichen und wie eine Roulade von der breiten Seite her aufrollen. Den oberen Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und fest zusammendrücken. Von der Roulade dann ca. 6 cm breite Maultaschen abschneiden.
15. In einem Topf Salzwasser aufkochen und die Maultaschen hineingeben und im leicht köchelnden Salzwasser ca. 8 Minuten ziehen lassen.
 16. Maultaschen herausnehmen und abtropfen lassen.
 17. Für die geschmälzten Zwiebeln, die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
 18. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebelringe darin goldbraun rösten.
 19. Die Brühe in einem Topf aufkochen, dann die Temperatur etwas herunterschalten, damit die Brühe nicht mehr kocht, die Maultaschen darin nochmals kurz erwärmen.
 20. Maultaschen in einen tiefen Teller geben, etwas heiße Brühe angießen und mit den gerösteten Zwiebeln garnieren. Dazu den Kartoffelsalat servieren.

Pro Portion: 1060 kcal/ 4450 kJ, 79 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 66 g Fett