

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, den 01.09.2021

Wildmaultaschen in Brühe

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Nudelteig

500 g Hartweizengrieß
100 g Mehl
100 ml Wasser, lauwarm, ca.
2 Eier (Größe M)
1 EL Rapsöl
2 Prisen Salz

Für die Füllung

500 g Wildschweinfleisch (Schulter oder Keule)
1 Zwiebel
2 EL Rapsöl
2 Brötchen vom Vortag
4 Wacholderbeeren
1 Bund Petersilie
2 Eier Größe M)
etwas Pfeffer
etwas Salz



Außerdem

einige Eiswürfel
2 Liter Wildbrühe (gekauft oder selbstgemacht, siehe Tipp)
etwas Hartweizengrieß

Zubereitung:

1. **Für Teig** Grieß, Mehl, Wasser, Eier, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken oder in Folie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. **Inzwischen das Wildfleisch** klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
3. Mineralwasser und Wacholderbeeren mit einem Stabmixer fein mixen und anschließend durch ein Sieb geben.
4. Die Brötchen in kleine Stücke schneiden und im Wacholderwasser einweichen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten und anschließend abkühlen lassen.
6. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
7. Zwiebelwürfel, Petersilie und Eier mischen und kalt stellen.
8. Das Wildfleisch mit Eiswürfeln und etwas Salz in einer Küchenmaschine zu feinem Brät pürieren.
9. Eingeweichte Brötchen ausdrücken. Mit der Zwiebelmischung unter das Brät mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
10. **Den Nudelteig** ca. 2 mm dünn ausrollen. Die Füllung auf den Teigplatten verteilen. Eigelb verrühren, den Teigrand damit bestreichen. Den Teig aufrollen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels in kleine Maultaschen unterteilen, mit einem Messer schneiden und jeweils mit etwas Grieß bestreuen.
11. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Maultaschen vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und etwas 5-10 Minuten garen (je nach Größe der Maultaschen).
12. Wildbrühe erhitzen. Maultaschen aus dem Wasser heben und etwas abtropfen lassen.
13. Maultaschen in die Brühe geben. Auf Teller verteilen, jeweils mit etwas Petersilie bestreuen und

sofort servieren. Dazu passt Kartoffelsalat oder Baguette.

Timo´s Tipp:

Das Eis beim Kattern verhindert die Gerinnung des Eiweißes durch die Wärme, die unter Umständen durch die Rotation der Schneidmesser entstehen kann. Sollten Sie den Eindruck haben, dass Ihre Masse beim Kattern zu warm wird, zögern Sie bitte nicht und geben Sie noch etwas Eis zum Fleisch.

Timo´s Tipp: Wildbrühe selber machen: 1 kg Rehknochen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im Ofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 15 Minuten rösten. 120 g Knollensellerie, 100 g Petersilienwurzel und 100 g Karotten putzen und grob zerkleinern.

200 g Zwiebeln halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten in 1 EL Öl dunkelbraun anrösten.

Einen Topf mit ca. 2 Liter kaltem Wasser füllen. Die gerösteten Wildknochen, das Gemüse und die Zwiebeln zugeben

Alles langsam erhitzen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. 2 g Pfefferkörner und 4 g Wacholderbeeren kurz andrücken

zugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb geben und salzen.