

Schwäbische Maultaschen von Timo Hiebsch

für 4 Personen



Für den Teig:

- 250 g Mehl
- 60 g Hartweizengrieß
- 3 Eier
- 12 g flüssige Butter
- Prise Salz

Für den Nudelteig Mehl und Hartweizengrieß vermischen, in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier, Salz und die flüssige Butter in die Mulde geben und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Füllung:

- 200 g Fleischbrät
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 25 g geräucherter Speck, fein gewürfelt
- 200 g TK Blattspinat, aufgetaut
- 100 g Frühlingszwiebeln
- ½ Zwiebel
- ½ Karotten
- ¼ Knollensellerie
- Ei
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- Rinderbrühe
- Evtl. Semmelbrösel

Speck fein würfeln, in einer beschichteten Pfanne fettfrei anbraten und abkühlen lassen. Zwiebel, Frühlingszwiebeln, Karotten und Sellerie schälen. Aufgetauten Spinat ausdrücken. Spinat, Zwiebel, Frühlingszwiebeln, Karotten und den Sellerie fein schneiden. Alles mit dem Fleischbrät, Hack, Speck, und dem Ei von Hand sehr gut vermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Zucker und der Fleischbrühe abschmecken. Sollte die Masse zu feucht sein, etwas Semmelbrösel untermengen.

Für die Schmelzzwiebeln:

- 1 - 2 Zwiebeln
- 25 g Butter
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- frischer Thymian

Zuerst die Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Dann eine Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen und die Butter darin auslassen. Die Zwiebeln dazugeben und goldbraun anbraten. Mit Salz, frischem Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit etwas frischem Thymian verfeinern.



Mit der Nudelmaschine Nudelbahnen in einer Dicke von 1 - 2mm herstellen. Die Nudelbahn mit verquirltem Ei bestreichen und die Füllung ca. 0,5 – 1 Zentimeter dick auf der Nudelbahn gleichmäßig verteilen. Einen 1cm breiten Streifen zum Nudelbahnrand freilassen. Den Nudelteil von der Längsseite her aufrollen und eventuelle Lufteinschlüsse rausstreichen. Mit Hilfe eines Kochlöffelstiels ca. 6 - 7 cm breite Stücke eindrücken, dort durchschneiden und nochmals den Teigrand mit den Fingern fest zusammendrücken.

Maultaschen in leicht kochendem Salzwasser ca. 5 - 10 Minuten garen. Sie können entweder direkt aus dem kochenden Wasser angerichtet werden, oder man lässt sie abtropfen und brät sie nochmals kurz in einer Pfanne an.

Für den schwäbischen Kartoffelsalat:

- 600 g Kartoffeln, festkochend
- Zwiebel
- 150 ml Rinderbrühe
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- Weinessig
- Öl

Kartoffeln in der Schale kochen, anschließend pellen. Noch warm in hauchdünne Scheiben schneiden, oder durch einen Pellkartoffelschneider drücken. Die Zwiebel fein würfeln und zu den Kartoffelscheiben geben. Mit Salz, etwas Zucker und Pfeffer würzen. Dann zuerst den Essig und die heiße Fleischbrühe hinzugeben und vermengen. Das Öl kommt ganz am Schluss zum Kartoffelsalat und muss gut untergerührt werden. Ein schwäbischer Kartoffelsalat muss „glänza“ und „schmatza“. Er wird warm angerichtet und gegessen.