Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Mini-Maultäschle mit Pilzfüllung & Bergkäse

Maultäschle hausgemacht...

Was ist bei selbstgemachtem Maultaschenteig zu beachten?
Wie wird eine kräftige, aromatische Füllung richtig zubereitet?

Maultaschen sind etwas Wunderbares. Hier kann man richtig kreativ sein. Mit Pilzfüllung wird es eine rassige Angelegenheit. Aber was ist mit dem Teig? Der Maultaschenteig braucht etwas Zeit und muss ordentlich und zweimal geknetet werden. So wird er elastisch und lässt sich später gut ausrollen und bricht nicht.

Bei der Füllung empfehle ich zu dieser Jahreszeit mit etwas Steinpilzpulver zu arbeiten. Das hebt den Geschmack der Zuchtpilze. Beim Anbraten ruhig 5-6 Minuten rührend dabeistehen. So verdunstet das Pilzwasser und der Geschmack wird intensiver. Semmelbrösel und geriebener Bergkäse binden die restliche Flüssigkeit.

Hier die vollständige Rezeptur für **"Mini-Maultäschle mit Pilzfüllung & Bergkäse"**:

Zutaten

Für den Teig (4 Personen):

- 180 g Mehl
- 120 g Hartweizengrieß

- 3 Eier (Größe M)
- 3 TL Öl
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Für die Füllung:

- 250 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Austernpilze, Kräutersaitlinge etc.)
- 1 Zwiebel
- 3 EL Öl
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- Abrieb einer ½ kleinen Bio- Zitrone
- 4 EL fein geschnittene Petersilie
- Falls gewünscht: 1 EL Steinpilzpulver
- 30 g geriebener Bergkäse
- 2 EL Mutschelmehl (oder Semmelbrösel)
- 1 Eiweiß

Extra:

- 150 g gemischte, gebratene Pilze zum Servieren
- 60 g reifer Bergkäse, gehobelt
- Frische Petersilie oder Kräuterpesto zum Servieren

Zubereitung

Für den **Maultaschenteig:** Das Mehl, den Hartweizengrieß, einen halben Teelöffel Salz, die Eier, drei TL Olivenöl und ein Esslöffel lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten.
Anschließend mit den Händen nochmals 5 Minuten nachkneten.
Falls nötig, noch etwas Mehl dazukneten. Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und ca. 45 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die **Füllung:** Die sehr fein gewürfelten Zwiebeln mit etwas Öl in einer Pfanne anbraten und anschließend den Knoblauch und die Champignons mit andünsten. Die Petersilie hinzugeben und alles 5 – 6 Minuten anbraten.
Die Pilze in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Steinpilzpulver, geriebenem Bergkäse, 1 Eiweiß und 2 EL Mutschelmehl (oder Semmelbrösel) mischen.
Den Nudelteig in vier Teile schneiden. Die Teigviertel mit der Nudelmaschine oder einem Nudelholz 2 mm dünn ausrollen. Dabei den Teig immer wieder leicht mit Mehl bestäuben.
Nun kleine Häufchen der Pilzfüllung auf zwei Teigbahnen gleichmäißg im Abstand von ca. 3 cm platzieren.
1 Eigelb mit 1 EL Wasser mischen. Nun die Ränder der Pilzhäufchen mit der Eimischung dünn bestreichen.
Die beiden übrigen Teigbahnen auf die belegten Bahnen legen, d.h. die Häufchen zudecken. Vorsichtig die Luft um jede Füllung wegdrücken. Aufpassen, dass man keine Luftblasen bekommt. Alle Zwischenräume festdrücken.
Die Maultaschen mit einem Messer oder einem Teigrädchen ausschneiden und auf ein mit Mehl bestäubtes, sauberes Handtuch legen.
Wer möchte kann die Maultaschenränder mit den Gabelzinken zusammen drücken.

Maultäschle in reichlich kochendes Salzwasser geben und ca. 3 – 5 Minuten gar ziehen lassen.
Mit einer Schaumkelle herausheben und in einer Pfanne mit etwas Butter anschwenken.

Serviertipp: Die Maultäschle auf dem Teller verteilen und mit gebratenen Pilzen, Bergkäsespänen und Petersilie oder Pesto servieren.