

Vorspeise zum herbstlichen Wildmenü: Wildmaultaschen



Aus dem Wald...

Wir haben uns ein 3-Gang Menü zum Thema Wild & Wald ausgedacht, ausprobiert und als Rezept aufgeschrieben. Den Start machen saftige, herzhafte Wildmaultaschen. Das Gericht haben wir letzte Woche bei einem "Schmeck den Süden" Kochkurs getestet. Unter den Gästen waren nur Schwaben, also quasi Experten. Und diese haben die Maultaschen als "ausgezeichnet" beschrieben.

Ein kleiner Tipp: Wer keinen Fleischwolf zuhause hat, kann sich das Fleisch vom Metzger wolfen lassen. Das Kalbsbrät kann vorbestellt werden. Es lohnt sich gleich eine größerer Menge zuzubereiten, denn die Maultaschen können gut eingefroren werden.

Hier unsere heutige Rezeptur für **"Wildmaultaschen"**:

Zutaten

Für ca. 20 Maultaschen:

- 750 g Nudel- bzw. Maultaschenteig
- 300 g Wildfleisch aus der Keule
- 500 g Kalbsbrät
- 300 g aufgetauter Spinat, gehackt und ausgedrückt

- 200 g Zwiebeln
- 50 g Speckwürfel
- 100 g Knödelbrot, klein geschnitten
- 4 Eier
- 3 EL Wildgewürz, gemahlen
- Muskat, Salz, Pfeffer
- Extra: 3 Liter Wildbrühe

Zubereitung

Das Wildfleisch in grobe Stücke schneiden. 3 EL gemahlenes Wildgewürz mit 4 EL Wasser mischen und diese Mischung mit den Wildfleischwürfeln vermengen. Das marinierte Wildfleisch im Gefrierschrank für ca 1 Stunde anfrieren.

Für die Füllung das Knödelbrot in 100 ml warmen Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit etwas Fett 5 Minuten anbraten.

Nun das Wildfleisch mit den Speckwürfeln, dem ausgedrücktem Knödelbrot, dem Spinat und der Zwiebelmischung durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Alles in einer Schüssel mit 4 Eiern, Muskat, Pfeffer und Salz gut vermengen.

Den Nudelteig ausbreiten. Die Füllung bestreichen (ca. 0,5 cm dick) und dabei am oberen Rand 2 cm frei lassen.

Jetzt 2 Mal einrollen. Den überlappenden Teigrand mit Eigelb bestreichen, überklappen und gut andrücken.

Die Maultaschen mit dem Messer abschneiden (ca. 100-120 g pro Maultasche). In der Fleischbrühe ca. 12 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Fleischbrühe servieren.

