

## Zu jedem Anlass passend: Haugemachte Maultaschen mit Kartoffel-Endiviensalat



[caption id="attachment\_11755" align="aligncenter" width="850" caption="Schon vor der Fastenzeit ein



Genuss..."]

[/caption]

Die Legende besagt, dass Maultaschen erfunden wurden, um während der Fastenzeit nicht auf Fleisch verzichten zu müssen (mehr dazu in unserer Spezialitäten-Datenbank).

Tatsächlich sind Maultaschen und ein guter Kartoffelsalat für mich nicht zu toppen. Da lass ich jedes Filet links liegen. Als Rezept zum Faschingsdienstag habe ich mich deshalb für hausgemachte Maultaschen entschieden. Das passt immer. Und an Fasten denke ich dabei noch nicht.

Hier die Rezeptur:

### Zutaten

### **Maultaschenteig:**

- 400 g Mehl (Typ 405)
- 4 Eier
- etwas Wasser
- Salz

### **Oder: fertiger Nudelteig**

### **Füllung:**

- 150 g Hackfleisch (halb & halb)
- 300 g Kalbsbrät
- 150 g TK-Spinat, gehackt
- 50 g Frühlingszwiebeln, gewürfelt
- 1 altbackenes Brötchen, gewürfelt
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 Eier
- Muskat, Pfeffer, Salz (vielleicht etwas Majoran?)
- Extra: Fleischbrühe, Gemüsewürfel, Schnittlauch

### **Für den Kartoffelsalat:**

#### **für 4-6 Personen**

- 1 kg Kartoffeln, festkochend
- 100 g Zwiebeln
- 2 Essiggurken, sehr fein gewürfelt und etwas Gurkenwasser
- 1 Bund Petersilie
- Etwas Salz und Pfeffer
- 1 EL Senf
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Gemüse- oder Rinderbrühe
- 4-5 EL Weißweinessig
- 100-150 ml Sonnenblumenöl
- 1 TL Zucker, schwach gehäuft
- Wer möchte: 2 EL gebräunte Butter

### **Extra:**

- 6 Blätter Endiviensalat, zerpfückt

### **Zubereitung**

Für die **Maultaschen** aus Mehl, Eiern, Salz und etwas Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Dann mit einem Nudelholz zu einer langen Teigbahn wälzen. Alternativ können Sie auch einen fertigen Nudelteig bestellen oder kaufen.

Für die **Füllung** die Brötchenwürfel in etwas heißem Wasser oder Milch einweichen, gut ausdrücken. Alle angegebenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen und abschmecken.

Den Nudelteig mit der Fülle dick bestreichen, 2 x einrollen, abschneiden. Ca. 2 cm Teig zum Überlappen stehen lassen, mit Eigelb bestreichen, überklappen und gut andrücken.

Mit einem Messer Maultaschen abschneiden (ca. 100 g pro Maultasche). In der Fleischbrühe ca. 12-15 Minuten leicht simmern lassen.

Mit Fleischbrühe, Gemüswürfel und Schnittlauch servieren.

Für den **Kartoffelsalat** die Kartoffeln gründlich waschen.

Dann in Salzwasser in ca. 20-25 Minuten gar kochen, abgießen und abschrecken. Noch heiß pellen und in Scheiben schneiden oder hobeln.

Die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden.

Den Knoblauch sehr fein schneiden.

Die Petersilie waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und fein schneiden.

Alle Zutaten mit ein wenig Gurkenwasser mischen.

**Hinweis:** Das Öl noch nicht

zugeben!!!

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Öl (und etwas gebräunte Butter) in dünnem Strahl zugeben, dabei aber immeriterrühren. Zum Schluss nochmal gut abschmecken und mit den zerrupften Endivienblättern vermischt servieren.

