

Festtags-Maultaschen mit Kartoffel-Endiviensalat



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, Gemüsegewürfel 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.