

Maultaschen in der Brühe – Fingerfood



Zutaten:

für 4 Personen als kleine Vorspeise

- 4 Maultaschen (fertig gekauft oder selbst gemacht)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 4 Blätter Gelatine
- Salz
- Röstzwiebeln
- Schnittlauch
- Zahnstocher



Zubereitung

Für die Brühe 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen. Dann ausdrücken und in 100 ml Gemüsebrühe erwärmen bis sich die Gelatine auflöst. Die Mischung aus Brühe und Gelatine in eine Schüssel umfüllen und die restliche Brühe zugeben. Brühe kräftig mit Salz abschmecken und 15 Minuten erkalten lassen. Am Besten geht das in einem kalten Wasserbad.

Die Maultaschen in leicht gesalzenem Wasser für 8 Minuten erwärmen. Dann herausnehmen und in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Die Maultaschenstreifen durch die leicht gelierte Brühe ziehen und auf einen gekühlten Teller platzieren. Im Kühlschrank kühlen bis die Gelatine fest wird.

Dann die gelierten Streifen nochmals durch die Brühe ziehen und wieder kalt stellen. Diesen Vorgang noch 2-3 Mal wiederholen.

Zum Servieren die Maultaschen mit Röstzwiebeln und fein geschnittenen Schnittlauchröllchen bestreuen. Zahnstocher einstecken und darauf Schnittlauchhalme stecken.