

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 gemahlene 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.