

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. Januar 2023** ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Cornelia Poletto



Viktoria Fuchs

Maultaschen in der Brühe mit geschmolzenen Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für die Brühe:

200 g Rindertafelspitz
 1 große Gemüsezwiebel
 1 Karotte
 100 g Knollensellerie
 1 Stück Lauch, ca. 5 cm
 2 Kräuterseitlinge
 1 L Rinderfond
 2 Stängel Rosmarin
 2 Stängel Thymian
 2 Stängel krause Petersilie
 Einige Lorbeerblätter
 Einige schwarze Pfefferkörner

Etwas Alufolie in eine Pfanne legen. Zwiebel halbieren, mit der Schnittfläche auf die Alufolie legen und in der Pfanne anbraten.

Karotte, Sellerie, Lauch und Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel, klein geschnittenes Gemüse, Tafelspitz, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Lorbeer und Pfefferkörner in einen Topf geben, mit Rinderfond aufgießen und köcheln lassen. Später durch ein feines Sieb passieren.

Für den Nudelteig:

150 g Semola, Hartweizengrieß
 100 g Farina Nudelmehl, Type 00
 2 Eier
 2 EL Olivenöl
 1 Prise Salz

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen. In Folie einwickeln und für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g Rehackfleisch aus der Keule
 100 g Schweinehackfleisch
 50 g altbackene Brötchen
 1 kleines Stück Knollensellerie
 1 kleine Karotte
 1 Stück Lauch, ca. 5 cm
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 50 ml Milch
 Gemahlener Koriander, zum
 Abschmecken
 Gemahlene Wacholderbeere, zum
 Abschmecken
 4 Zweige Thymian
 3 Zweige Blattpetersilie
 Sonnenblumenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle

Milch erwärmen, die Brötchen damit übergießen und quellen lassen.

Schalotten und Knoblauch abziehen. Karotte und Sellerie schälen. Lauch putzen. Schalotten, Knoblauch, Karotte, Sellerie und Lauch fein schneiden und in etwas Sonnenblumenöl glasig andünsten. Thymian und Petersilie zupfen und fein schneiden.

Die Brötchen kräftig ausdrücken und mit Hackfleisch, Ei, angedünstem Gemüse und Kräutern sorgfältig zu einer Masse verarbeiten. Mit gemahlenem Koriander, Wacholderbeere, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die geschmolzenen Zwiebeln: Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Mit der Butter in einer Pfanne glasig dünsten und einige Minuten lang köcheln lassen.
2 kleine Zwiebeln
100 g Butter

Für die Fertigstellung: Den Nudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 2 mm dünn ausrollen. Dies geht besonders gut mit Hilfe einer Nudelmaschine, so haben Sie auch gleich die gewünschten Maße in Form eines Rechteckes. Die Nudelbahn mit Eigelb Bepinseln. Nun die Füllung auf die unteren 2/3 des Teiges geben und dann die untere, lange Seite einmal einschlagen und locker nach oben hin aufrollen. Die so entstandene Rolle mit Hilfe eines Kochlöffelstieles in gleich große Stücke unterteilen. Den Teig dabei fest andrücken. Die Stücke mit einem Messer abtrennen. Der Teig muss, anders als bei Ravioli, die Füllung nicht komplett umschließen, sie hat genug Bindung, dass sie beim garen nicht auseinanderfällt. Nun die Maultaschen in reichlich gesalzenem Wasser oder gleich in der Brühe garen.

Für die Garnitur: Gericht mit Schnittlauch garnieren.
Schnittlauch

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.