

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Januar 2025**
Leibgericht mit Nelson Müller



Birgit Metzger

Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit gebratenen Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

1 Ei
 150 g Hartweizenmehl, Type 00
 1 EL Rapsöl
 ½ TL Salz

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Salz vermischen. Ei und Öl dazugegeben und rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Eventuell ein wenig Wasser dazugeben. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und bis zur Weiterverarbeitung ruhen lassen.

Für die Füllung:

150 g gemischtes Hackfleisch,
 50 % Rind, 50 % Schwein
 1 kleine Zwiebel
 1 kleine Knoblauchzehe
 1 altbackenes Brötchen
 1 Ei
 100 ml Milch
 1 TL mittelscharfer Senf
 ½ Bund glatte Petersilie
 Mehl, zum Bestäuben
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 EL Rapsöl
 ½ TL Salz
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch in einem Topf erwärmen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Stiele entfernen und hacken. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einem großen Topf zerlassen und die Zwiebeln mit dem Knoblauch darin glasig anschwitzen. Petersilie hinzugeben. Brötchen würfeln und einige Minuten in lauwarmer Milch einweichen. Hackfleisch mit eingeweichtem, leicht ausgedrücktem Brötchen, Senf und Ei in einer Schüssel verrühren und die Zwiebelmasse hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut miteinander vermengen.

Für die Fertigstellung:

Salz, aus der Mühle

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Nudelteig in Portionen teilen und mit dem Nudelholz etwas dicker ausrollen. Von beiden Seiten mit Mehl bestäuben und mit der Walze der Nudelmaschine dünn ausrollen. Dann ca. 7x14 cm große Teigplatten ausschneiden. Von der Hackfleischmasse je 1 EL daraufsetzen. Die Teigränder mit Wasser befeuchten, umklappen und mit einer Gabel die Ränder festdrücken. Die Maultaschen in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen.

Für die Brühe:

1 Karotte
 ¼ Knollensellerie
 ½ Stange Lauch
 500 ml Rinderfond

Karotte und Sellerie schälen, waschen und gleichmäßig würfeln. Lauch in feine Ringe schneiden und gründlich waschen. Gemüse in den Fond geben und bissfest garen.

- Für die Zwiebeln:** Zwiebel abziehen und in gleichmäßige Ringe hobeln. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und Zwiebelringe darin anbraten. Zwiebeln mit Salz abschmecken.
- 1 große Zwiebel
50 g Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
- Für die Garnitur:** Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Maultaschen mit dem Gemüse sowie der Brühe in einem Teller anrichten. Zwiebeln darauf verteilen und mit Schnittlauchröllchen garnieren.
- ½ Bund Schnittlauch
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.