

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. März 2023** ▪  
**ChampionsWeek ▪ "Teigtaschen aus aller Welt" mit Mario Kotaska**



**Jürrina Führer**

**Deutschland: Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln und Brunoise**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Brühe:**

200 g Rindertafelspitz  
 1 große Gemüsezwiebel  
     1 Karotte  
 100 g Knollensellerie  
 1 Stück Lauch (10 cm)  
 15 g getrocknete Steinpilze + etwas  
     Einweichwasser  
 5 weiße Champignons  
 1 L Rinderfond  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Einige Lorbeerblätter  
 Pflanzenöl, zum Braten  
 Einige schwarze Pfefferkörner

Etwas Backpapier in eine Pfanne legen. Zwiebel abziehen, halbieren, mit der Schnittfläche auf das Backpapier legen und in der Pfanne in Öl anbraten. Getrocknete Steinpilze in heißem Wasser einweichen. Karotte, Sellerie, Lauch und Pilze putzen und grob würfeln. Gemüse in etwas Pflanzenöl anschwitzen und mit Fond aufgießen. Tafelspitz, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Lorbeer, eingeweichten Pilze und Pfefferkörner in den Fond geben. Einweichwasser durch einen Papierfilter geben und zum Fond hinzufügen. Fond ohne Deckel köcheln lassen. Später durch ein feines Sieb passieren.

**Für den Nudelteig:**

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

Alle Zutaten zu einem glatten Teig vermengen, in Folie einwickeln und für mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

250 g Schweinehackfleisch  
 100 g Babyspinat  
 2 rote Zwiebeln  
 1 Zitrone, davon Abrieb  
 1 Brötchen vom Vortag  
 1 Ei  
 70 ml Milch  
 2 EL Butterschmalz  
 3 Bund glatte Petersilie  
 2 Zweige Majoran  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Milch in einem Topf erwärmen. Brötchen in Scheiben schneiden, mit heißer Milch übergießen und einweichen. Die Schüssel mit einem Deckel bedecken.

Zwiebeln abziehen und in feine Stücke schneiden. Petersilie und Majoran abbrausen, trocken schütteln und sehr fein hacken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und Zwiebeln glasig anschwitzen. Babyspinat hinzugeben und zusammenfallen lassen (Deckel auf die Pfanne). Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zwiebel-Spinat-Mischung kurz abkühlen lassen und mit der gehackten Petersilie sowie dem Zitronenabrieb zum eingeweichten Brötchen geben. Alles pürieren. Hackfleisch, Ei, Salz und Pfeffer zur Mischung hinzufügen. Masse abschmecken (evtl. eine Bratprobe machen).

- Für die geschmolzenen Zwiebeln:** Zwiebeln abziehen und in feine Scheiben schneiden. Mit der Butter in einer Pfanne auf niedriger Hitze glasig dünsten und einige Minuten köcheln lassen.
- 2 kleine Zwiebeln
  - 100 g Butter
- Für das Gemüse:** Karotten, Knollensellerie und Champignons in Brunoise schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen und das Gemüse anschwitzen. Mit Salz und Zitronenabrieb abschmecken. Petersilie fein schneiden.
- 2 Karotten
  - 1 Scheibe Knollensellerie
  - 10 braune Champignons
  - 1 Zitrone, davon Abrieb
  - 2 EL Butter
  - 2 Zweige glatte Petersilie
  - Salz, aus der Mühle
- Für die Fertigstellung:** Semola auf der Arbeitsfläche verteilen. Nudelteig mit einer Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Nudelbahn mit dem verquirlten Ei bepinseln. Nun die Füllung in einen Spritzbeutel geben und auf die unteren 2/3 des Teiges spritzen. Die untere, lange Seite einmal einschlagen und locker nach oben hin aufrollen. Die so entstandene Rolle mit Hilfe eines Kochlöffelstiels in gleich große Stücke unterteilen. Den Teig dabei fest andrücken. Die Stücke mit einem Messer abtrennen. Nun die Maultaschen in reichlich gesalzenem Wasser (nicht mehr kochend) geben und solange ziehen lassen bis die Maultaschen an die Wasseroberfläche steigen.
- Maultaschen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und direkt in Brühe geben.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.