

Geschmälzte Currymaultaschen mit Roten Zwiebeln

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 4 Portion(en)

150	Gramm	Mehl
150	Gramm	Hartweizengriess
1	mittl.	Ei
1	Essl.	Currypulver
2	Essl.	Olivenöl
200	Gramm	Hackfleisch
1	Teel.	Tomatenmark
4	Scheiben	Toastbrot
2	mittl.	Lauchzwiebeln
4	mittl.	Zwiebeln, rot
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Zucker
1	Blatt	Frischhaltefolie
1	Essl.	Butterschmalz

Anleitung:

Für den Nudelteig Mehl und Grieß vermischen, eine Mulde eindrücken und Ei, Currypulver, 2 EL Wasser und Olivenöl zugeben. Von innen nach außen zu einem festen Teig kneten. Diesen in Frischhaltefolie verpackt im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Die Hälfte vom Hackfleisch in einer Pfanne mit Butterschmalz und Tomatenmark anbraten. Toastbrot in etwas Wasser einweichen. Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, den weißen Teil für die Füllung weiterverwenden, den grünen für die Sauce. Gebratenes und rohes Hackfleisch mit dem ausgedrückten Brot und weißen Lauchzwiebelringen gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen, mit einem Ausstecher Kreise (8 cm Durchmesser) ausstechen. Mit einem Spritzbeutel auf die Hälfte der Ringe die Füllung aufspritzen, die Ränder mit etwas verquirltem Ei bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken. Die Ränder gut andrücken und mit der flachen Hand die Maultaschen platt drücken, dass sich die Füllung gut verteilt. In leicht kochendem Salzwasser die Maultaschen ca. 10 Minuten ziehen lassen. In einer Pfanne mit Butterschmalz die roten Zwiebelringe dünsten, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und zum Schluss den grünen Zwiebelllauch untermischen. Die Maultaschen anrichten und die Zwiebeln obenauf geben.

Einfache Zubereitung.

Zubereitungszeit: 50 Minute(n)