

Geschmolzene - Pilzmaultaschen

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Maultasche

Zutaten für: 2 Portionen

NUDELTEIG

300	Gramm	Mehl
1		Ei
1		Eigelb
2	Essl.	Oel
		Lauwarmes Wasser
		Jodsalz und Muskat

FÜLLUNG

100	Gramm	Zwiebeln
100	Gramm	Zuchtpilze; Champignons, Egerlinge, Austernpilze
1	Teel.	Butterschmalz
		Petersilie
		Salz und Pfeffer
1		Eiweiss; zum Bestreichen
1	Teel.	Butter; zum Abschmelzen

SAUCE

200	Gramm	Rinderhackfleisch
100	Gramm	Wintergemuese; Lauch, Karotten, Sellerie
1	Teel.	Butterschmalz
1		Knoblauchzehe
		Thymian
		Majoran
		Paprikapulver
125	ml	Bruehe
100	ml	Tomatensaft
1	Essl.	Tomatenmark
		Salz und Pfeffer
1	Essl.	Schnittlauchroellchen

Anleitung:

Aus Mehl, den Eiern, Wasser, Oel, Jodsalz und Muskat einen festen Nudelteig herstellen. Den Teig gut durchkneten, in Folie wickeln und etwa 1 Stunde ruhen lassen.

Inzwischen Champignons und Zwiebeln kleinschneiden und in Butterschmalz angehen lassen. Mit Petersilie, Jodsalz und Pfeffer leicht wuerzen und die Masse auskuehlen lassen. Fuer die Sauce Lauch, Karotten, Sellerie putzen und in feine Wuerfel schneiden.

Den Nudelteig duenn ausrollen, Scheiben ausstechen und mit Eiweiss bestreichen. Die Pilzfuellung darauf verteilen, einschlagen und die Enden mit der Gabel fest andruecken. In kochendem Salzwasser ca. 12 Minuten garen.

Fuer die Sauce Butterschmalz erhitzen, Zwiebelwuerfel darin leicht angehen lassen. Rinderhack dazugeben und gut anbraten. Mit zerdruecktem Knoblauch, Thymian, Majoran, Pfeffer, Paprikapulver und Jodsalz wuerzen.

Mit Bruehe und Tomatensaft aufgiessen, Tomatenmark unterruehren, das

Geschmolzene - Pilzmaultaschen

(Fortsetzung)

feingeschnittene Gemuese dazugeben. Sauce gut durchkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Inzwischen Butter erhitzen, Maultaschen darin von beiden Seiten angehen lassen. Anrichten und mit Schnittlauchroellchen servieren.

**** UNSER TIP ****

: Schnittlauch sollte fein geschnitten werden. Geruch und Geschmack sind etwas scharf und wuerzig und erinnern an Zwiebeln. Schnittlauch sollte ausschliesslich roh verwendet werden, da der Geschmack und das Aroma durch Kochen verlorengehen. Schnittlauch passt unter anderem zu Salatdressings, Saucen, Fisch, Eierspeisen, Fleisch und Gemuesegerichten.