

Sauerkraut - Maultaschen

Kategorien: Teigware, Gefüllt, Maultaschen

Zutaten für: 2 Personen

250	Gramm	Mehl
1		Ei
1		Eiweiss
2	Essl.	Oel
		Lauwarmes Wasser
		Salz und Muskat
200	Gramm	Sauerkraut
50	Gramm	Schmand
50	Gramm	Ausgelassenen Speck
1	Teel.	Gehackte Petersilie
1	Teel.	Schnittlauchroellchen
		Pfeffer aus der Muehle
1		Eigelb
2	Essl.	Milch
1	Ltr.	Fleischbruehe
1	Teel.	Butter
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
100	Gramm	Karotten
100	Gramm	Sellerie
1	Teel.	Butterschmalz
250	Gramm	Hackfleisch (Rind/Schwein)
2	Essl.	Tomatenmark
125	ml	Rotwein
1	Teel.	Schnittlauchroellchen

Anleitung:

Aus Mehl, dem Ei und dem Eiweiss, Wasser, Oel, Jodsaltz und Muskat einen festen Nudelteig herstellen. Teig gut durchkneten, in Folie wickeln und mindestens 1 Stunde, am besten ueber Nacht im Kuehlschrank ruhen lassen.

Das Sauerkraut gut abtropfen lassen, klein hacken, in eine Schuessel geben und mit dem Schmand und ausgelassenem Speck vermengen. Gehackte Petersilie, Schnittlauchroellchen und Pfeffer dazu geben und das Ganze mit ein wenig Jodsaltz abschmecken.

Den Nudelteig duenn ausrollen, mit einem Glas Scheiben ausstechen und mit Eistreiche (Eigelb und Milch) bestreichen. Die Sauerkrautfuellung darauf verteilen, zu Halbmonden einschlagen und die Enden mit einer Gabel fest andruecken. In kochende Fleischbruehe geben und darin etwa 12 Minuten garen. Herausnehmen und in zerschmolzener Butter nachbraten.

Inzwischen die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Karotten und Sellerie schaelen und in feine Wuerfel schneiden. Butterschmalz erhitzen und das Gemuese mit dem Hackfleisch darin anbraten. Das Tomatenmark dazu geben und unter Ruehren leicht anroesten. Mit 1/4 l von der Fleischbruehe und Rotwein aufgiessen, aufkochen lassen und mit Schnittlauchroellchen, Jodsaltz und Pfeffer abschmecken.

Die Hackfleischsauce auf Teller verteilen und die Maultaschen darauf setzen.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Freundlichst Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de