

Staufischer Sizilienschmaus (Maultaschen)

Kategorien: Teigware, Land, Italien, Maultasche

Zutaten für: 4 Portionen

12		Maultaschen
2	Ltr.	Rinderbouillon
500	Gramm	Tomaten; oder
1	groß.	Dose Schaeltomaten
4 1/2	Essl.	Oliven- oder Pflanzenoel
250	Gramm	Rauchfleisch; kleingeschn.
150	Gramm	Salami; kleingeschnitten
10		Schwarze Oliven; ohne Kern
2	Teel.	Kapern
4		Milde Peperoni; kleingeschn.
		Salz, Pfeffer
1	Essl.	Getrocknetes Basilikum
125	ml	Rahm

Anleitung:

Zum Namen des Gerichts: Die vorliegende Maultaschenzubereitung ist ein besonders pikantes Gericht, das schon die alten schwaebischen Kreuzritter kennengelernt haben unter denen sich bekanntlich die Stauer vom Hohenstaufen bei Goepfingen besonders hervorgetan haben. Und genau 805 Jahre vor dem Erfassungstag, am 10. Juni 1190, ertrank Kaiser Friedrich I. Barbarossa auf dem dritten Kreuzzug in Salef/Anatolien.

Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Tomaten einritzen und mit kochendem Wasser ueberbruehen, bis die Tomaten bedeckt sind, dann die Haut abziehen. Wer keine Zeit hat, nimmt geschaelte Tomaten aus der Dose.

In eine Kasserolle Oliven- oder Pflanzenoel geben. Rauchfleisch und Salami dazugeben und etwa 10 Minuten lang duensten. Oliven, in feine Scheiben geschnitten, und Kapern sowie Peperoni dazugeben. Das Ganze etwa weitere 10 Minuten ziehen lassen, dann Tomaten darunterruehren, ebenso je nach Geschmack Salz, Pfeffer sowie Basilikum. Zuletzt Sahne unterruehren.

Maultaschen aus der Bouillon nehmen und in eine vorbereitete Form geben. Hierueber Tomatensauce verteilen und das Gericht servieren.

Dazu passen am besten frische Salate der Saison, als Getraenk ein trockener Rotwein oder ein Bier und zum Nachtisch Vanilleeis mit heissen Himbeeren.

Und zum Schluss noch eine Weisheit: Wenn Grombira durch dr' Saumaga ganga send, schmecket se (noch) besser.