

**Kochen**

**Timo Böckle**

**Dienstag, 30.04.2024**

**Gegrillte Maultaschen mit Kerbel und Salami**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Nudelteig**

170 g Hartweizengrieß  
30 g Weizenmehl (Type 405)  
3 EL Wasser, lauwarm  
1 Ei (Größe M)  
1 TL Rapskernöl  
etwas Salz

**Für die Füllung**

100 g Blattspinat, jung  
2 Schalotten  
1 EL Rapskernöl  
20 g Kerbel  
50 g Salami, in Scheiben  
2 Brötchen, vom Vortag  
200 ml Mineralwasser  
1 Ei (Größe M)  
600 g Bratwurstbrät  
etwas Pfeffer  
etwas Salz

**Außerdem**

etwas Öl zum Bestreichen  
80 g Frühstücksspeck, in dünnen Scheiben

**Zubereitung**

1. **Für den Nudelteig** Grieß, Mehl, Wasser, Ei, Öl und 1 Prise Salz auf die Arbeitsfläche geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Inzwischen **für die Füllung** Spinat von groben Stielen befreien. Spinat in Salzwasser ca. 30 Sekunden blanchieren, herausnehmen und kalt abbrausen. Spinat gut ausdrücken.
3. Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen und die Schalotten darin bei mittlerer Hitze farblos andünsten.
4. Kerbel abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Salami ebenfalls fein schneiden.
5. Brötchen in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Mineralwasser in eine Schüssel geben. Brötchen nach etwa 5 Minuten auspressen, zerzupfen und ebenfalls bereitstellen.
6. Spinat, Schalotten, Kerbel, Salami, Ei und Brötchen in einem Standmixer zu einer feinen Paste verarbeiten.
7. Paste in eine Schüssel geben und das Brät untermischen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Das Maultaschenbrät mit Pfeffer und Salz abschmecken.
8. **Den Nudelteig** auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Brätmischung darauf gleichmäßig verstreichen. Nudelteig von einer kurzen Seite aufrollen.
9. Reichlich Wasser in einem großen flachen Topf aufkochen, salzen und die Maultaschenrolle vorsichtig hineingleiten lassen (nicht portionieren!). Das Wasser erneut aufkochen und anschließend bei milder Hitze 30-40 Minuten garziehen lassen.
10. Rolle aus dem Wasser heben und auf einem Kuchengitter abtropfen und abkühlen lassen.
11. Abgekühlte Maultasche in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Jede Seite mit etwas Öl bestreichen oder, wer es noch deftiger mag, mit einer Scheibe Speck umwickeln. Maultaschen von jeder Seite 2 Minuten grillen. Dazu passt Kartoffelsalat.

**Tipp:** Die Maultasche sehr behutsam rollen, um sicherzustellen, dass die Füllung gleichmäßig verteilt ist. Gleichzeitig ist darauf zu achten, dass keine Luft zwischen den einzelnen Schichten eingeschlossen wird. Beim Kochen der Maultaschen im Zweifelsfall lieber zu viel als zu wenig Wasser verwenden, da sich ansonsten die Kochzeit verlängert.