

**Kochen**

**Timo Böckle**

**Mittwoch, den 05.04.2023**

**Maultaschen mit Lammfüllung und Kartoffelsalat**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Nudelteig**

500 g Hartweizengrieß  
100 g Mehl  
100 ml Wasser, lauwarm, ca.  
2 Eier (Größe M)  
1 EL Rapsöl  
2 Prisen Salz

**Für den Kartoffelsalat**

500 g Kartoffeln (festkochend)  
300 g Kartoffel (mehligkochend)  
4 Eier, Größe M  
2 Zwiebeln, klein  
1 TL Senf  
150 ml Gemüsebrühe, ca. erhitzt; je nach  
Kartoffelsorte etwas mehr oder weniger  
3 EL Kräuteressig  
etwas Pfeffer  
etwas Salz  
3 EL Rapsöl  
1 Bund Schnittlauch oder Bärlauch

**Für die Füllung**

500 g Lammfleisch (Schulter oder Keule)  
1 Zwiebel  
2 EL Rapsöl  
2 Brötchen vom Vortag  
4 Wacholderbeeren  
1 Bund Petersilie  
2 Eier Größe M)  
etwas Pfeffer  
etwas Salz  
50 g Butter, ca.

**Außerdem**

einige Eiswürfel  
etwas Hartweizengrieß

**Zubereitung:**

1. **Für Teig** Grieß, Mehl, Wasser, Eier, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken oder in Folie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
2. **Die Kartoffeln** gründlich abbrausen und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
3. Eier anpieken und ca. 7-10 Minuten kochen. Anschließend kalt abbrausen und schälen.
4. Zwiebeln abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Zwiebeln, Senf, Brühe, Essig, Pfeffer und Salz in eine Schüssel geben und gründlich verrühren.
5. Kartoffeln abgießen und schälen. Die mehligten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in die Schüssel pressen oder grob stampfen. Festkochende Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben und alles vorsichtig vermischen.



6. Den Kartoffelsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und abschließend das Öl unterrühren.
7. **Inzwischen das Fleisch** klein schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.
8. Mineralwasser und Wacholderbeeren mit einem Stabmixer fein mixen und anschließend durch ein Sieb geben.
9. Die Brötchen in kleine Stücke schneiden und im Wacholderwasser einweichen.
10. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin anbraten und anschließend abkühlen lassen.
11. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
12. Zwiebelwürfel, Petersilie und Eier mischen und kalt stellen.
13. Das Fleisch mit Eiswürfeln und etwas Salz in einer Küchenmaschine zu feinem Brät pürieren.
14. Eingeweichte Brötchen ausdrücken. Mit der Zwiebelmischung unter das Brät mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist.
15. **Den Nudelteig** ca. 2 mm dünn ausrollen. Die Füllung auf den Teigplatten verteilen. Eigelb verrühren, den Teigrand damit bestreichen. Den Teig aufrollen. Mit dem Stiel eines Kochlöffels in kleine Maultaschen unterteilen, mit einem Messer schneiden und jeweils mit etwas Grieß bestreuen.
16. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Maultaschen vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und etwas 5-10 Minuten garen (je nach Größe der Maultaschen).
17. Maultaschen aus dem Wasser heben und etwas abtropfen lassen.
18. Butter in einer Pfanne portionsweise schmelzen. Maultaschen in der Butter schwenken.
19. Eier vierteln. Schnittlauch oder Bärlauch fein schneiden. Kartoffelsalat erneut abschmecken.  
Mit Eiern und Schnittlauch anrichten. Maultaschen dazu servieren.