

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, den 08.12.2021

Maultaschen mit Maronen-Kartoffelfüllung

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Nudelteig

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

Für die Füllung

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
etwas Salz
200 g Maronen, vorgegart, vakuumiert
4 Eigelb (Größe M)
100 g Weizenmehl
etwas Muskatnuss
etwas Pfeffer
etwas Salz

Für die Zwiebelschmelze

2 Zwiebeln, mittelgroß
3 EL Butter
150 ml GlühweinsöÙe

Sonstiges

2 EL Butter

Zubereitung:

1. **Für die Maultaschen** Grieß, Mehl, Wasser, Eier, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten.
2. Teig abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.
3. Inzwischen für die Füllung Kartoffeln abbrausen, schälen und in Salzwasser kochen bis diese fast zerfallen.
4. Die warmen Kartoffeln in eine Schüssel pressen oder stampfen.
5. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Maronen von allen Seiten anbraten. Maronen herausnehmen und fein hacken.
6. Maronen zu den gepressten Kartoffeln geben, die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
7. Den Nudelteig ca. 2-3 mm dünn ausrollen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten.
8. Die die Kartoffel- Maronenmasse gleichmäßig, mittig aufspritzen.
9. Eigelb verrühren. Die Teigländer mit dem Eigelb besteichen.
10. Die Teighbahnen umschlagen, mit einem Kochlöffelstiel portionieren und mit einem scharfen Messer unterteilen (schneiden).
11. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Maultaschen darin (je nach Teigstärke) ca. 4-6 Minuten garen, bis der Teig am Rand der Maultaschen gar ist. Maultaschen herausheben und warm stellen.
12. **Für die Zwiebelschmelze** die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.
13. Eine Pfanne mit Butter erhitzten, die Zwiebelwürfel bei geringer Hitze langsam goldgelb andünsten.



14. Die Zwiebelwürfel mit der Glühweinsauce ablöschen und für ca. 5 -10 Minuten köcheln lassen bis die Zwiebeln vollständig durchgekocht sind und den Geschmack der Sauce angenommen haben.

15. Butter in einer Pfanne erhitzen. Maultaschen darin schwenken.

16. Maultaschen mit Zwiebelschmelze anrichten und servieren. Dazu passt Feldsalat

Timo´s Tipp:

Es ist absolut wichtig, dass man sich bei den einzelnen Schritten ausreichend Zeit lässt. Jeder Arbeitsschritt sollte bis zum Ende (ordentliche Röstung) ausgeführt werden – Ziel ist eine optimale Gemüsebräunung. Hält man sich an die Reihenfolge entsteht durch den Eigengeschmack der guten Gemüse, Karamellisierungs- und Röstprozesse eine leckere Sauce – ganz ohne Fleisch.