

**Kochen**

**Eberhard Braun**

**Mittwoch, den 24.05.2023**

**Maultaschen-Spieße mit Senf-Honig Dip**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

**Für den Dip**

30 g Butter  
30 g Honig  
30 g Senf, mittelscharf  
30 g Senf, grobkörnig

**Für die Spieße**

8 Scheiben Speck, dünn,  
luftgetrocknet  
2 TL Senf, ca.  
16 Suppenmaultaschen  
(klein, alternativ: 4 Maultaschen vierteln)



**Außerdem**

Einmachglas, ofenfest  
Holzspieße

**Zubereitung**

1. **Für den Dip** Butter in ein Glas geben. Honig und beide Senfsorten zugeben und verrühren.
2. Das Einmachglas verschließen und für ca. 10 Minuten im Backofen bei 90-100 Grad Ober- und Unterhitze (oder an einer kühleren Stelle am Grill erhitzen), bis die Butter geschmolzen ist. Herausnehmen, schütteln und bis zum Servieren beiseite stellen
3. **Für die Spieße** Speckscheiben quer halbieren und nebeneinander auslegen. Dünn mit Senf bestreichen.
4. Jeweils eine kleine Suppenmaultasche in eine halbe Speckscheibe einwickeln und mit einem Holzspießchen fixieren.
5. Die Spieße auf dem Grill (oder in einer Grillpfanne) bei mittlerer Hitze von allen Seiten ca. 4-5 Minuten knusprig braten.
6. Den Honig-Senf-Dip nochmal gut schütteln und mit den Spießern anrichten und servieren

**Tipp:** Werden die Spieße auf dem Grill zubereitet, dann mit geschlossenem Deckel garen. Die Honig-Senfsoße schmeckt sehr gut zu gegrillten Maultaschen im Speckmantel, Fisch, Geflügel, Kartoffeln und Grillgemüse. Schmeckt kalt zu Räucherfisch und Brot. Wer möchte, gibt noch etwas Dill in die Soße. Wer möchte, gart die Maultaschen noch 2-3 Minuten in siedendem Wasser vor, so werden sie noch saftiger.