

4Kochen

Rainer Klutsch

Montag, den 14.12.2020

Weihnachtliche Maultaschen mit Kartoffelsalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Kartoffelsalat

1 kg Kartoffeln, festkochend, z. B. Anabelle
 Salz
 1 Zwiebel
 40 ml Branntweinessig
 2 Prisen Zucker
 125 ml Wasser oder Gemüsebrühe
 60 ml Sonnenblumenöl

Für den Teig

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

Für die Füllung

1 Zwiebel
 300 g Wirsing
 1 Bund Petersilie
 1 EL Rapsöl
 Salz
 Pfeffer
 600 g Hackfleisch, gemischt
 100 g Speck, durchwachsen, gewürfelt
 50 ml Wasser, lauwarm
 2 Eier (Größe M)
 2 Msp Zimt
 3 g Pfefferkörner, schwarz
 1 Sternanis
 1 Ei (Größe M)

Zubereitung

1. **Für den Kartoffelsalat** die Kartoffeln in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
2. Kartoffeln abgießen und ausdampfen lassen. Kartoffeln heiß pellen.
3. Die Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Mit Essig und Zucker verrühren und in eine Salatschüssel geben.
4. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und zur Essigmischung in die Schüssel geben.
5. Brühe und etwas Salz aufkochen lassen. Salz abschmecken. Ein Viertel der Brühe über die Kartoffeln geben und vorsichtig mischen. Alles ca. 5 Minuten ziehen lassen, bis die Kartoffeln die ganze Flüssigkeit aufgesogen haben.
6. Den Vorgang mit der restlichen Brühe wiederholen. Öl untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Abdecken und bis zum Servieren ziehen lassen.
7. **Für den Teig** Grieß, Mehl, Wasser, Eier, Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken oder in Folie wickeln und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
8. **Für die Füllung** Zwiebel abziehen und fein würfeln. Wirsing putzen, abbrausen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

9. Öl in einer Pfanne erhitzen. Wirsing darin ca. 2 Minuten andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
10. Zimt, Pfefferkörner und Sternanis fein mörsern und unter den Wirsing mischen.
11. Hackfleisch, Speck, Wasser, Eier, Zwiebeln und etwas zwei Drittel der Petersilie zu einer weichen, luftigen Masse kneten.
12. Den Wirsing mit der Hackmasse mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
13. Den Teig zu einem Rechteck, ca. 2 mm dünn ausrollen. Ei verquirlen. Die Ränder der Teigplatte dünn damit bestreichen.
14. Die Hackfleischmasse (ca. 1 cm dick) im oberen Drittel, gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Anschließend die untere längliche Seite nach oben einrollen.
15. Mit einem Holzlöffel die Maultaschen von der eingerollten Hackfleischrolle abdrücken und mit einem Messer abschneiden.
16. In einem tiefen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Temperatur herunterschalten. Die Maultaschen in siedendem Salzwasser ca. 8-10 Minuten garen.
17. Die Maultaschen mit dem Kartoffelsalat und der übrigen Petersilie anrichten und servieren.

Tipp: Die Maultaschen nach Belieben nochmal kurz in Butter oder Öl anbraten oder in Gemüse- oder Fleischbrühe servieren.