

„Wilde“ Bärlauch-Maultaschen

Das Brötchen vom Vortag in Wasser einweichen. Fleischbrühe aufkochen und am Siedepunkt halten. Blattspinat und Bärlauch waschen, mit der Salatschleuder trockenschleudern und hacken. Petersilie ebenfalls hacken (etwas davon für die Schmelzzwiebeln zur Seite stellen).

Zwiebeln schälen und würfeln. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Blattspinat und Bärlauch kurz mitdünsten. Knoblauchzehe dazu pressen, die Pfanne zur Seite stellen und die Masse auskühlen lassen.

Rehfleisch von Sehnen befreien, in kleine Stücke schneiden und mit dem Fleischwolf (3 bis

5 Millimeter dicke Scheiben) wölfen. Alternativ kann auch beim Metzger fertiges Hackfleisch vom Reh bezogen werden. Das Hackfleisch mit der ausgekühlten Masse, den Eiern und dem Brötchen (Wasser vorher gründlich ausdrücken) vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Sollte die Masse zu flüssig sein, etwas Paniermehl zugeben. Das Ganze kräftig durchkneten.

Anschließend den Nudelteig ausbreiten und die Masse darauf dünn verstreichen. Hierbei bitte unten und oben einen etwa 3 cm breiten Streifen frei lassen. Die obere Seite mit dem verquirlten Ei bestreichen. Den Nudelteig von unten her zu 1/4 nach oben einschlagen. Danach noch zwei weitere Male einschlagen und so eine flache Rolle formen. Diese von beiden Seiten etwas mit Gries bestreuen. Die Rolle nun in knapp 2 cm breite Streifen schneiden und im leicht siedenden Wasser garen.

Währenddessen die Zwiebeln für die Schmelzzwiebeln schälen und hacken. In Öl und Butter glasig dünsten. Die fertigen Maultaschen in etwas Fleischbrühe anrichten. Vor dem Servieren mit Schmelzzwiebeln und Petersilie garnieren.



Zutaten für ca. 60 kleine Maultaschen

500g Nudelteig in Bahnen ca. 30 cm breit
1 verquirltes Ei
4 Liter Fleischbrühe zum Garen

Zutaten für die Füllung:

1 kg Rehfleisch, am besten aus der Keule
400g Blattspinat
200g Bärlauch
200g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Bund glatte Petersilie
1 Brötchen vom Vortag
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskat
Öl und Butter zum Anbraten
Paniermehl
Gries

Zutaten für die Schmelzzwiebeln:
300 g Zwiebeln
etwas Petersilie
Öl und Butter zum Anbraten

30. WEINDORF LÖRRACH



Lörrach


NaturEnergie
von Energiedienst

31. Mai – 3. Juni 2017
Alter Marktplatz



Täglich ab 17 Uhr; Eröffnung, Mittwoch 31. Mai, 18 Uhr, Samstag, 3. Juni ab 10 Uhr Sektfrühstück und Jazz.
Samstag, 14 bis 18 Uhr NaturEnergie Grillshows und Kochvorführungen.

Bezirksskellerei Markgräflerland eG Efringen-Kirchen; Haltinger Winzer eG; Weingut Huck-Wagner Efringen-Kirchen; Weingut Kalkwerk Istein; Weingut Krebs Binzen; Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim eG; Wein-Speck Lörrach; Weingut Claudia Straub Blansingen.
Schwarzwald Metzgerei Kalbacher; Café Bistro Glashaus Lörrach; Crêperie Dilger Lörrach.



Strom



Gas



Energielösungen



► www.naturenergie.de


NaturEnergie
von Energiedienst