

# Maultaschen

## mit Wildhack und Maronen gefüllt auf Kraut

### ZUTATEN FÜR 2 PORTIONEN

#### Für den Maultaschenteig:

- » 200 g Mehl
- » 1/4 TL Salz
- » 60 ml lauwarmes Wasser
- » 11/2 EL Essig
- » 2 1/2 EL Öl
- » etwas Mehl für die Teigverarbeitung

#### Für die Füllung:

- » 1/2 Zwiebel
- » 1 Brötchen (altbacken)
- » 150 g Wildhack
- » 100 g Maronen
- » 1 Ei
- » 1 EL Petersilie (gehackt)
- » Salz und Pfeffer
- » 750 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- » optional: Paniermehl und geröstetes Panko

#### Für die Beilage:

- » 500 g Weißkohl
- » 75 ml Gemüsebrühe
- » 25 ml Weißwein (trocken)
- » 1 1/4 EL Kümmel
- » 25 ml Sahne
- » 1/2 TL Salz
- » 1/4 TL Pfeffer
- » 2 EL Saure Sauce

**1** Mehl, Salz, Wasser, Essig und Öl zu einem Teig verkneten. Dann unter einer angewärmten Schüssel für 20 Minuten ruhen lassen. Brötchen in kaltem Wasser einweichen.

**2** In der Zwischenzeit das Kraut zubereiten. Hierfür den Kohl in kleine Stücke raspeln. Anschließend die Brühe in einem Topf erwärmen. Kraut, Weißwein, Sahne, Kümmel, Salz und Pfeffer dazugeben. Den Kohl für ca. 30 Minuten schmoren lassen. Regelmäßig umrühren und auf ausreichend Flüssigkeit achten. Vom Herd nehmen und die Saure Sahne einrühren.

**3** Maronen klein schneiden und zwei Zwiebeln fein würfeln. Brötchen gut ausdrücken und mit dem Hackfleisch, den Maronen, Zwiebeln, Eiern, Petersilie, Salz und Pfeffer verkneten. Optional Paniermehl hinzufügen, falls der Teig noch zu feucht ist.

**4** Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig so dünn wie möglich ausrollen und in ca. 10 mal 21 Zentimeter große Rechtecke schneiden. Im Anschluss je 1 bis 2 Esslöffel der Füllung auf das linke Drittel der Rechtecke geben und dabei etwa einen Zentimeter Rand überstehen lassen. Die Ränder mit Wasser bestreichen, das gefüllte Drittel zweifach nach rechts falten. Die Ränder der Maultasche gut zusammendrücken.

**5** Die Maultaschen in leicht kochende Brühe geben und solange garen lassen, bis diese oben schwimmen (mind. zehn Minuten). Maultaschen auf Kraut anrichten und wahlweise mit geröstetem Panko garnieren.

**Guten Appetit!**



Text und Bild © Annchristin Seitz