



WILDE SAU



Maultäschle

Maultäschle

Für 4 Personen

Nudelteig:

400 g Mehl Type 405

4 Eier Größe L

1-2 EL Wasser

Nudelmaschine, Nudelholz oder nach Wunsch fertig gekaufte Nudelplatten

Füllung:

1 EL Butter

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

60 g gekochter Wildschweinschinken,
in dünne Scheiben geschnitten

200 g gekochte, kalte Pellkartoffeln

250 g Ricotta

1 Eigelb

etwas frische Muskatnuss

etwas Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

etwas glatte Petersilie

0,75 l Gemüsebrühe zum Anrichten
Sichtfolie und Teigradchen

Röstzwiebeln:

2 Gemüsezwiebeln

1 TL edelsüßen Paprika

2 EL Mehl

2 EL Butterschmalz

So wird's gemacht

Mehl in eine Rührschüssel geben. **Eier** verrühren und zum **Mehl** geben. Mit den Knethaken zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. In Sichtfolie einwickeln und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Für die Füllung **Butter** in eine Pfanne geben, **Schalotte** und **Knoblauch** schälen und in kleine Würfel schneiden. Zur **Butter** geben und andünsten. **Schinken** in kleine Würfel schneiden und mitdünsten. Abkühlen lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. **Kartoffeln** schälen und durch die Presse drücken. **Ricotta**, **Eigelb**, **Schinkenmischung**, **Petersilie** und **Kartoffeln** in einer Schüssel vermengen und mit **Salz**, **Pfeffer** und **Muskatnuss** abschmecken. **Nudelteig** mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu ca. 1 mm dicken Nudelbahnen verarbeiten.

Bahnen ausbreiten, je 1 EL Füllung im Abstand von ca. 10 cm setzen und mit einem Pinsel die Ränder leicht mit Wasser bestreichen. Eine **Nudelbahn** darüberlegen und die Zwischenräume leicht andrücken. Mit einem Teigradchen Quadrate schneiden. Auf eine bemehlte Unterlage legen.

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. **Maultaschen** im kochenden Wasser ca. 5 Min. leicht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit eine große Pfanne heiß werden lassen, **Zwiebeln** schälen und in dünne Ringe schneiden. **Paprika** und **Mehl** in einen tiefen Teller geben. **Butterschmalz** in die Pfanne geben. **Zwiebeln** in dem **Mehl-Paprika-Gemisch** wenden, auf beiden Seiten im **Butterschmalz** goldgelb ausbacken. Fertige **Maultaschen** in einer Terrine mit der heißen **Gemüsebrühe** übergießen und die heißen **Zwiebelringe** darüber verteilen. Mit fein geschnittenem **Schnittlauch** bestreuen.