

MAULTASCHEN MIT GREVENSTEINER LANDBIER-ZWIEBEL-SAUCE



MAULTASCHEN

mit Grevensteiner Landbier-Zwiebel-Sauce

ZUTATEN

Für den Teig

300 g Mehl
3 Eier
1 TL Salz
1 EL Olivenöl

Maultaschen-Füllung

150 g Spinat
3-4 Zweige glatte Petersilie
50 g Schinkenspeck gewürfelt
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
300 g Rinderhackfleisch oder Halb&Halb
1 Ei
2-3 EL Paniermehl

Für die Grevensteiner Zwiebel -Sauce

1 Flasche Grevensteiner Landbier 0,5 l
4-5 rote mittelgroße Zwiebeln
50 g Schinkenspeck
500 ml Rinderfond
2 EL Butter
Salz, Pfeffer zum Abschmecken

Utensilien:

1 Schüssel für den Teig
1 tiefe Pfanne
1 Kochtopf
1 Brett zum Schneiden
1 Brett für den Teig
1 Messer

ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Maultaschenteig

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier, Salz und Öl in die Mulde geben und gut vermengen und zu einem Teig verkneten.

Maultaschen-Füllung

1. Die roten Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.
2. Spinat waschen und Stiele entfernen. Anschließend mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Petersilie fein hacken.
3. Die 2 EL Butter in der tiefen Pfanne zerlassen und die gewürfelten Zwiebeln, die Schinkenwürfel und den Knoblauch anschwitzen.
4. Anschließend den Spinat und die Petersilie hinzugeben und mit Salz & Pfeffer abschmecken und die entstandene Flüssigkeit etwas einreduzieren.
5. Das Gemisch vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und alles noch mal kleinhacken. Falls noch zu viel Flüssigkeit im Gemisch ist, diese abtupfen oder durch ein Sieb abseihen.
6. Die Spinatmischung anschließend mit dem Hack, einem Ei und 2-3 EL Semmelbröseln gut vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Maultaschen befüllen und kochen

1. Den Teig mit einem Nudelholz auf dem bemehlten Brett dünn und gleichmäßig ausrollen – ungefähr so breit wie das Brettchen (in unserem Fall 20 cm)
2. Das Teigfeld in zwei gleichmäßig breite Streifen teilen (jeweils 10 cm)
3. In die Mitte jedes Streifen 4-5 ca. Esslöffel große Häufchen mit der Füllung geben. Auf genügend Abstand zum Rand achten
4. Teigstreifen umklappen und die Ränder gut festdrücken.

Grevensteiner Landbier-Zwiebel-Sauce

1. 2EL Butter in die Pfanne geben und den Speck und die in dünne Streifen geschnittenen 4-5 roten Zwiebeln anschwitzen
3. Mit 0,5 l Grevensteiner Landbier ablöschen und bei voller Hitze mit 0,5l Rinderfond ablöschen. Ca. 10 Min bei starker Hitze einreduzieren.
5. Nach Geschmack mit Saucenbinder oder Mehlschwitze andicken. Mit Salz & Pfeffer abschmecken

Zurück zu den Maultaschen

1. Maultaschen in sprudelndes Salzwasser (ca. 2l) geben
2. Hitze direkt reduzieren, so dass es köchelt – aber nicht mehr stark kocht. Nach ca. 8 Min sind die Maultaschen fertig.

Ein Grevensteiner Landbier passt einfach perfekt zu diesem herzhaften Sauerländer Gericht.

Guten Appetit!



Weitere Rezeptideen finden Sie unter: