

Gerollte Maultaschen mit Rote Beete-Birnensuppe und Schmand



Maultaschenliebe...

Maultaschen gehen immer und zu allem. Das beweist heute unsere farbenfrohe Kombi mit roter Beete. Normalerweise werden Maultaschen gerne in einer kräftigen Brühe serviert. Doch in der Winterzeit passt auch eine fruchtige Beete-Birnensuppe. Ein Klecks Schmand drauf und ab geht die Maultaschenliebe...bis in den Magen.

Hier unsere farbenfrohe Rezeptur für **"Gerollte Maultaschen in der roten Beete-Birnensuppe und Schmand"**:

Zutaten

HINWEIS: Suppe für ca. 4-6 Personen, Maultaschenrezeptur für ca. 30-40 Maultaschen.

Für den Maultaschenteig:

- 400 g Mehl (Typ 405)
- 4 Eier
- etwas Wasser
- Salz
- **Oder:** ca. 500 g fertiger Nudelteig (z.B. Schmid Nudelteig)

Für die Füllung:

- 250 g Hackfleisch (halb & halb)
- 550 g Kalbsbrät
- 250 g TK-Spinat, gehackt
- 2 Frühlingszwiebeln, geschnitten
- 1 kleine Zwiebel
- 1 altbackenes Brötchen, gewürfelt
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten
- Etwas Liebstöckel, fein geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 4 Eier
- 100 g Sahne
- Kümmel, Muskat, Pfeffer, Salz (vielleicht etwas Majoran)
- Eigelb

Für die Suppe:

- 0,7 l gute klare Rinderbrühe
- 200 ml Apfelsaft
- 500 g rote Beete
- 1 Birne
- 1 rote Zwiebel
- Salz, Pfeffer, etwas Chilipulver, Msp. Nelkenpulver, etwas Kreuzkümmel
- 1 TL Honig
- 25 g Butter
- 50-100 g Schmand oder Creme fraiche (plus ca. 4 TL zum Servieren)
- Schnittlauch oder Petersilie, geschnitten

Zubereitung

Für die Suppe die roten Beeten schälen und in 1 cm Würfel schneiden. Tipp: dazu Handschuhe tragen.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Nun die Birne entkernen und ebenfalls in 1 cm kleine Würfel schneiden (Tipp: Die Schale kann dran bleiben).

In einem Topf die Brühe mit 200 ml Apfelsaft, einem ½ TL Salz, 1 TL Honig und Gewürzen aufkochen. Die Beete-, Zwiebel- und Birnenwürfel hinzugeben und 15 Minuten mit Deckel weich kochen. Die Butter, die Schmand oder die Creme fraiche hinzugeben und fein mixen. Eventuell nochmal abschmecken. Zum Servieren mit etwas Schnittlauch oder Petersilie bestreuen und einen 1 TL Schmand auf die Suppe setzen.

Für die Maultaschen aus Mehl, Eiern, Salz und etwas Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Dann mit einem

Nudelholz zu einer langen Teigbahn wälzen. **Alternativ können Sie auch einen fertigen Nudelteig bestellen oder kaufen.**

Für die Füllung die Brötchenwürfel in 100 g erwärmter Sahne einweichen.

Die Brotwürfel-Sahnemischung mit Eiern, Zwiebelwürfeln, Frühlingszwiebeln, Gewürzen und Spinat mischen.

Das Brät mit Hackfleisch mischen, erst dann die restliche Mischung unterarbeiten.

Den Nudelteig mit der Fülle 0,5 cm bestreichen und dabei (oben) einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Rand mit Eigelb bestreichen. Den Teig von unten zu 1/3 einschlagen, dann nochmal überklappen und gut andrücken. Nudelbahn auf die Naht legen.

Mit einem Messer leicht schräg die Maultaschen abschneiden (ca. 100-120 g pro Maultasche). In der Fleischbrühe ca. 12-15 Minuten leicht simmern lassen.

Mit Fleischbrühe, Gemüsegewürfen und Schnittlauch servieren.

Alternativ für den Dampfgarer: Die Maultaschen auf einen gefetteten Grillrost legen und im Dampfgarer ca. 15-20 Minuten bei 100°C dämpfen.

