

Maultaschen in der Brühe – Fingerfood



Mal ganz anders...

Klassisch werden Maultaschen in der Brühe serviert. Ein bisschen frischen Schnittlauch und Röstzwiebeln drauf und fertig ist die Spezialität aus Baden-Württemberg.

Bei sommerlichen Temperaturen ist die Nachfrage nach heißer Suppe eher gering. Aber Maultaschen gehen immer. Warum nicht mal etwas ausgefallener als Maultaschen in der Brühe in handlichen Fingerfoodportionen?

Ich habe dazu die gut gewürzte Brühe mit Gelatine angereichert. Die Maultaschenstreifen einfach ein paar Mal durch die Brühe ziehen. Diese geliert dann beim Abkühlen und umhüllt die saftigen Maultaschen. So bleiben

diese geschützt im köstlich kalten Gelee und sehen noch appetitlicher aus. Zum Anbeißen. Ein wenig selbstgemachte Röstzwiebeln drauf und etwas Schnittlauch und schon ist der perfekte Sommersnack gemacht.

Viel Spaß mit unserer Maultaschenvariation für den Sommer 2016:

Zutaten

für 4 Personen als kleine Vorspeise

- 4 Maultaschen (fertig gekauft oder selbst gemacht)
- 200 ml Gemüsebrühe
- 4 Blätter Gelatine
- Salz
- Röstzwiebeln
- Schnittlauch
- Zahnstocher

Zubereitung

Für die Brühe 4 Blätter Gelatine in kaltem Wasser für 5 Minuten einweichen. Dann ausdrücken und in 100 ml Gemüsebrühe erwärmen bis sich die Gelatine auflöst. Die Mischung aus Brühe und Gelatine in eine Schüssel umfüllen und die restliche Brühe zugeben. Brühe kräftig mit Salz abschmecken und 15 Minuten erkalten lassen. Am Besten geht das in einem kalten Wasserbad.

Die Maultaschen in leicht gesalzenem Wasser für 8 Minuten erwärmen. Dann herausnehmen und in 1 cm dicke Streifen schneiden.

Die Maultaschenstreifen durch die leicht gelierte Brühe ziehen und auf einen gekühlten Teller platzieren. Im Kühlschrank kühlen bis die Gelatine fest wird.

Dann die gelierten Streifen nochmals durch die Brühe ziehen und wieder kalt stellen. Diesen Vorgang noch 2-3 Mal wiederholen.

Zum Servieren die Maultaschen mit Röstzwiebeln und fein geschnittenen Schnittlauchröllchen bestreuen. Zahnstocher einstecken und darauf Schnittlauchhalme stecken.

