

## Maultaschen vom Damhirsch



### Wilde Rezepte

Georg Barta hat uns zu einer weiteren Rezeptur für Maultaschen inspiriert - Maultaschen mit Damhirsch. Gut für diejenigen, die Georg Barta kennen. In seinem Gasthaus "Zum Ochsen" gibt es neben typisch regionalen Gerichten auch Spezialitäten aus eigener Jagd. Deswegen konnte ich aus der Damhirschkeule köstliche Maultaschen zubereiten.

Wer das Rezept nachmachen möchte fragt am Besten den Metzger in seiner Umgebung oder guckt im Internet beim Jagdverband. Die wissen wo in der Region gutes Wildfleisch zu bekommen ist. Oder man fährt zu Georg Barta. [Unter diesem link gibt es nähere Informationen.](#) Besonders wenn es um das Thema Maultaschen geht ist

man bei Georg an der richtigen Stelle.. Georgs Wissen über Maultaschen wurde kürzlich sogar in einem Buch verewigt. Dazu kommt demnächst ein eigener Beitrag. Bis dahin erstmal das Rezept für "Damhirschmaultaschen".

## Zutaten

- **Maultaschenteig**

- 400 g Mehl (Typ 405)
- 4 Eier
- etwas Wasser
- Salz
- *Oder: fertiger Nudelteig*

- **Füllung**

- 750 g Damhirschfleisch aus der Keule
- 500 g Zwiebeln
- 50 g Frühlingszwiebeln, gewürfelt
- 100 g Kartoffeln, vorgekocht (mehlig kochend)
- 2 Eier (Größe M)
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- je 3 EL gehackte Kräuter (Thymian und Rosmarin)
- 2 Landjäger
- Muskat, Pfeffer, Salz

- **Extra:** Öl zum Anbraten, 1 Ei verquirlt zum Bestreichen, Wildbrühe, Gemüsewürfel, Frühlingszwiebeln

## Zubereitung

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 das Fleisch und die Landjäger grob würfeln und dreimal durch den Fleischwolf drehen. Dabei wenn möglich von der groben bis zur feinen Scheibe (Lochung) wechseln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit etwas Öl 6-7 Minuten anschwitzen. Je goldbrauner desto besser wird der Geschmack. Wie bei Rostbraten!!!

Alle angegebenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen und abschmecken.

Den Nudelteig ausrollen. 10 cm Durchmesser Kreise ausschneiden/stechen. Mit der Fülle mittig belegen. Mit verquirltem Ei bestreichen, Teig überklappen und die Ränder festdrücken In der Wildbrühe ca. 12-15 Minuten leicht simmern lassen.

Mit Wildbrühe, Gemüsewürfel, Frühlingszwiebeln und Schnittlauch servieren.

**Tipp:** Falls Füllung übrig bleibt können daraus Fleischküchle (Frikadellen) gebraten werden.

