

## Traumpaar trifft Hergottsbscheißerle: Maultaschen mit Blut- & Leberwurstfülle



### Eine wunderbare Freundschaft

Maultaschen schmecken in der traditionellen Form köstlich. Darüber hinaus lassen sie sich überraschend vielseitig variieren. So finden sich in Restaurants und den Metzgereien mittlerweile Fischmaultaschen, vegetarische Maultaschen, süße Maultaschen und vieles mehr.

Auch wir haben uns wieder einmal etwas einfallen lassen und unsere Maultaschen mit Blut- und Leberwürsten verfeinert.

In den kalten Wintermonaten harmoniert diese deftige Variante wunderbar zu heimischem Sauerkraut. Wer möchte, verteilt noch Feldsalat über das Gericht und bringt so Abwechslung und Farbe mit ins Spiel.

Hier die heutige Rezeptur für "**Maultaschen mit Blut- & Leberwurstfülle**":

### Zutaten

#### Für den Maultaschenteig:

- 400 g Mehl (Typ 405)
- 4 Eier
- etwas Wasser
- Salz

- **Oder:** ca. 500 g fertiger Nudelteig

### **Für die Füllung:**

- 500 g Leberkäsebrät
- 150 g Leberwurst
- 100 g Blutwurst
- 150 g TK-Spinat, aufgetaut, ausgedrückt und gehackt
- 1 altbackenes Brötchen, gewürfelt
- ½ Bund Petersilie, fein geschnitten
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 4 Eier
- Kümmel, Muskat, Pfeffer, Salz
- Ei zum Bestreichen

### **Für die Soße:**

- 100 g gekochte Kartoffel
- 50 g Butter
- 1-2 EL Senf

**Extra:** Sauerkraut (fertig) und Feldsalat zum Servieren

### **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 kann ein fertiger Nudelteig verwendet werden.**

**Für die Füllung** die Brötchenwürfel in 80 ml heißem Wasser (oder Brühe) einweichen.

Die Brotwürfel ausdrücken und mit Eiern, Zwiebelwürfeln, Gewürzen und Spinat mischen.

Die Pelle (Haut) der Blut- und Leberwurst entfernen. Die gepellten Würste würfeln und mit dem Brät mischen, erst dann die restliche Mischung unterarbeiten.

Den Nudelteig mit der Fülle 0,5 cm dick 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. Die Nudelbahn auf die Naht legen.

Mit einem Messer leicht schräg die Maultaschen abschneiden (ca. 100-120 g pro Maultasche).

Die Maultaschen portionsweise in gesalzenem Wasser ca. 12-15 Minuten leicht simmern lassen. Dann herausnehmen und warmstellen.

Das Sauerkraut gut ausdrücken (Saft auffangen). Anschließend in einem Topf erwärmen.

Den Sauerkrautsaft in einem kleinen Topf erhitzen. Die gepellte Kartoffel durch eine Kartoffelpresse in den Saft drücken. Mit ca. 250 ml Kochwasser (Maultaschenbrühe) verdünnen und mit Senf, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren das Sauerkraut auf Teller verteilen. Maultaschen auf das Kraut setzen. Mit Feldsalat dekorieren

und mit der Kartoffelsoße beträufeln.