

Damhirschmaultäschle



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.