

Maultaschen gefüllt mit Angusrinderhackfleisch und Spinat

Hausmannskost für Genießer

Ein Rezept von Marliese Heinzmann

Zutaten: 1 kg Rinderknochen, 1 Bund Suppengemüse, 1 Petersilienwurzel, Meersalz, Pfeffer, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zimtstange, etwas Zitronenschale, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, eine Knoblauchzehe grob zerdrückt, vielleicht etwas Zucker.

Teig: 4 große Eier, 5 Eßl. Wasser, Salz, 500g Mehl Type 1050, etwas Pflanzenöl.

Füllung: 1 altes Brötchen, 300g Blattspinat, 1 Bund Petersilie, 2 Zwiebeln, etwas Butter, 250g Hackfleisch, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat.

Zubereitung: Die Zutaten für die Suppe ungefähr 10 Minuten in 2 Liter Wasser kochen lassen. Den Schaum abschöpfen und dann den Sud etwa 3 Stunden sieden.

Den Nudelteig herstellen und ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Zur Füllung, am Besten den Spinat mit etwas Zwiebeln und Muskat in der Pfanne mit Olivenöl andünsten und zum Hackfleisch mit den restlichen Gewürzen zu einer lockeren Masse vermischen. Das Brötchen im Wasser einweichen und anschließend fest ausdrücken.

Den Nudelteig ausrollen, 20 Rechtecke ausschneiden, etwas Fülle jeweils in die Mitte der Teigstückchen geben und mit etwas Wasser das Ganze verschließen.

Die Maultaschen in der fertig abgeschmeckten Rinderbrühe, 10 Minuten oder mehr je nach Größe der Taschen, ziehen lassen.

Diese Mahlzeit kommt aus dem Schwabenlände und wird in verschiedenen Varianten serviert. Nur mit Spinat gefüllt, oder mit Bratwurstbrät, oder beides zusammen. Die Italiener kennen diese Maultaschen auch, hier werden sie mit Ricotta und Spinat gefüllt. Wer eine Vermischung zwischen Italien und dem Ländle will, empfehle ich den Parmesankäse über die Maultaschen zu reiben. Die Suppe sollte nicht zu salzig sein, aber scharf.

Unsere Tiere stehen nun brav im Stall und schauen traurig nach draußen, denn die Weidesaison ist zu Ende. Auch die Gärtnerin zieht sich langsam mit Wehmut aus ihrem Park zurück und denkt an den etwas nicht gerade stolzen Sommer. Die Tiere bekommen nun Heu und Grassilage als Futter und werden dick und rund, besonders unsere Muttertiere, sehen etwas kugelig aus, da ja im Januar die Abkalbezeit sich naht. Nun wünschen wir Euch eine schöne Zeit, auch wenn es regnet oder schon schneit. Hier in unserem schönen Chiemgau kann jeder die gespenstigen Nebelschwaden über Feld und Flur, See und Dörfern mit Stiefel und Regenschirm betrachten und dabei sich auf die anschließende heiße Maultaschensuppe freuen.

Weitere Rezepte unter www.Hochholz.de