

### Jäger-Maultäschle auf Salat

#### Zutaten:

#### Für die Salate:

300 g Ackersalat  
2 Köpfe kleinblättriger Kopfsalat  
12 Kirschtomaten

schwäbischer Kartoffelsalat  
(nach unserem Rezept)



#### Der Nudelteil für Jäger-Maultäschle:

(ergibt etwa 12 Maultäschle)

300 g Weizenmehl Type 405  
2 Eier (Größe L , etwa 63 bis 72 g)  
zusätzlich 4 Eigelbe,  
1/2 TL Salz,  
1 TL Olivenöl.

#### Für die Füllung der Jäger-Maultäschle:

150 g braune Champignons  
(oder Waldpilze wie Maronen, Steinpilze, Pfifferlinge)  
1 EL Olivenöl  
150 g gekochte festkochende Kartoffel  
1 Knoblauchzehe  
1 kleine Zwiebel  
1 EL klein gewürfelter gerauchter Speck  
2 Eier Größe M  
1 TL weichen Weizengrieß  
Salz,  
weißer Pfeffer aus der Mühle  
etwas getrockneten Majoran  
1 EL frische Blatt Petersilie – klein gehackt  
1 EL Frischkäse (von Exquisa-der Sahnige)  
ersatzweise : Creme fraîche

#### Zutaten außerdem:

2 Liter Brühe (Instant)

### Zubereitung:

Der Nudelteig für die Jäger-Maultäschle muss eine Stunde im Kühlschrank ruhen, also haben wir diesen zuerst gemacht. Neuerdings mache ich Kochbär den Nudelteig mit den Knethaken des Handrührgerätes wie folgt:

Das abgewogene Mehl kommt in die Rührschüssel des Handrührgerätes, dazu das Salz. Dann gebe ich unter Rühren mit dem Handrührgerät nach und nach die Eier zu. Es müssen kleine, feuchte Klumpen entstehen. In der Schüssel dürfen keine trockenen Krümel oder Mehreste bleiben! Sonst etwas Wasser (Teelöffelweise) zugeben. Je nach Qualität des Mehles sind eventuell 20 ml Wasser zusätzlich erforderlich. Dann kommen diese feuchten Krümel auf das Nudelbrett und es geht wie folgt weiter:

Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen. Die Teigkugel weiter kneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in zwei Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken.

### **Möglichst 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.**

Während der Nudelteig im Kühlschrank auf seine Weiterverwendung wartet, die Füllung herstellen.

### **Zubereitung der Füllung:**

Die Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls sehr fein würfeln. Den Speck ebenfalls klein würfeln. Nun in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Speckwürfelchen und die klein gewürfelten Pilze und die Zwiebel- und Knoblauchwürfelchen anschwitzen. Ca. 2 Minuten dünsten. Etwas erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Blattpetersilie hacken. Die gekochten Kartoffeln schälen und zerdrücken bzw. durch die Kartoffelpresse drücken. Nun die gedünsteten Pilze mit den durchgedrückten Kartoffeln mit einer Gabel vermischen.

Ein Ei und das Eigelb vom zweiten Ei (Eiweiß in eine Tasse geben), Weizengrieß, Frischkäse und Gewürze sowie die gehackte Petersilie zugeben und mit einer Gabel vermengen.

Den Nudelteig für die Jäger-Maultäschle habe ich besonders dünn ausgewellt – sonst werden es keine 12 Maultäschle. Mit dem Teigrädchen wird der Nudelteig in Rechtecke von 6 x 10 cm eingeteilt, mit Eiweiß bepinselt und 1 EL Füllung auf die Mitte der unteren Hälfte geben. Zusammenklappen, die Ränder gut zu pressen. Zur Verschönerung mit den Gabelzinken den Rand formen.

Die Jäger-Maultäschle in der Brühe 4 Minuten sieden lassen, mit dem Schaumlöffel herausheben, und etwas abkühlen lassen. Die grünen Salate mit einem Italian-Dressing anmachen, Kirschtomaten waschen und halbieren, auf Teller verteilen, ein Jäger-Maultäschle darauf geben und dieses ebenfalls etwas mit Dressing beträufeln.

Guten Appetit wünschen die Aalener Kochbären.