

Irgendein er dieser nervigen Fresslieferdienste hatte neulich den Slogan „Maultaschen gehen immer“. Ja, das sehe ich auch so. Und wenn es mich ins Badische (oder notfalls auch ins Schwäbische) verschlägt, dann esse ich dort nicht nur Maultaschen, sondern kaufe bei einem Metzger der Region vor der Rückreise Maultaschen ein, damit ich am nächsten Tag noch einmal welche essen kann. Wie bei vielen regionalen Spezialitäten machen die Eingeborenen eine Religion aus diesen Dingen und rasten schier aus, wenn man irgendwelche anderen Teigtaschen auch „Maultaschen“ nennt – zum Beispiel türkische Maultaschen, asiatische Maultaschen usw. Die echten badischen oder schwäbischen Dinger nachzumachen, ist nicht ganz einfach, weil in der Regel ein sehr speziell gewürztes Wurstbrät die Grundlage der Füllung bildet. Mir ist es aber gelungen, extrem simpel zu kochende Maultaschen zu entwickeln, die jedem gelingen.

Zutatenliste (4 Portionen):

Für den Teig:

250 g Mehl (Typ 405)
1 mittelgroßes ganzes Ei
80 ~ 100 ml lauwarmes Wasser
Salz, frisch geriebene Muskatnuss
Eiweiß zum Zukleben

Für die Füllung:

300 g Rinderhack
1 mittelgroße Zwiebel
300 g frischer(!) Babyspinat oder 250 g frischer(!) Spinat
150 g glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss, paar Tropfen Zitronensaft
1 Esslöffel getrockneter Majoran
1 mittelgroßes ganzes Ei und ein Eigelb
50 ~ 80 g Paniermehl

Du beginnst mit dem Teig. Gib das Mehl in eine Schüssel, die gute Prise Salz und ein wenig Muskatnuss dazu. Verquirl das Ei, drück eine Mulde in das Mehl und gib das Ei hinein. Schütte ungefähr drei Viertel vom Wasser dazu. Mit einer Gabel vermischt du Mehl mit Ei und

Wasser in kreisenden Bewegungen von innen nach außen bis sich ein Teig bildet. Tut er das ansatzweise nicht, gib mehr Wasser dazu. Dann bemehl die Arbeitsfläche, hol den Teig aus Schüssel und beginne, ihn langsam und sorgfältig durchzukneten bis er ganz glatt und gleichmäßig ist. Nimmt der Teig Mehl von der Fläche auf, ersetze diese Menge jeweils. Am Ende darf dann das ganze Arbeitsmehl aufgenommen sein. Der Teig selbst darf eher trocken und zäh sein als nass und klebrig. Wickle den Klumpen fest in Klarsichtfolie und lass ihn ungefähr eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen.

In dieser Ruhezeit entsteht die Füllung. Zuerst würfelst du die Zwiebel fein. Dann wäschst du die Petersilie und hackst sie grob durch. Hast du großen Salat, dann schneide etwas von den Stielen ab und wasch den Rest in reichlich stehendem Wasser. Letzteres gilt auch für Babyspinat. Gib die Blätter in einen Durchschlag und lass sie abtropfen. Erhitze ein wenig neutrales Öl in einem nicht zu kleinen Topf oder in einer Pfanne mit hohem Rand. Brate das Hack krümelig, aber nicht so, dass es braun wird. Wirf die Zwiebelwürfel dazu und lass sie bei nicht zu großer Hitze durchschwitzen. Dann kommt die Petersilie dazu und dünstet auch an. Rühr alles durch, erhöhe die Temperatur ein bisschen. Hack den Spintaknoblauch grob durch und wirf ihn portionsweise in den Topf; dort fällt er zusammen, und du kannst ihn unterheben. Ist der Spinat komplett verarbeitet, kannst du die Platte ausschalten. Und erstmals mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Lass die Füllung abkühlen bevor du das Ei hineinschlägst und das zweite Dotter dazugibst. Rühr alles gut durch und reguliere die Konsistenz mit dem Paniermehl. Die Füllung darf keine Flüssigkeit mehr ziehen, sondern sollte trocken im Topf ruhen. Zuletzt rührst du den Majoran unter und würzt mit Zitronensaft nach. Dann noch einmal abschmecken.

Jetzt kannst du schon mal einen großen Topf Wasser mit ordentlich Salz aufsetzen, das später nur simmern, nicht sprudelnd kochen soll. Nun holst du den Teig aus dem Kühlschrank und knetest ihn auf der bemehlten Fläche nicht zu lange und nicht zu doll durch – dabei soll lediglich die Luft herausgequetscht werden. Dann teilst du den Klumpen in zwei Teile. Roll eine Hälfte mit dem Nudelholz auf der bemehlten Fläche zu einem länglichen Rechteck – bei der angegebenen Menge sollte aus der halben Kugel ein Streifen von 15 cm Breite und rund 40 bis 50 cm Länge entstehen. Zeichne sechs bis acht gleich große Rechtecke ein. Verteile die Füllung gleichmäßig auf diese Rechtecke, sodass zwischen ihnen immer zwei Finger breit Platz frei bleibt und an den Seiten mindestens ein Finger breit. Verquirl das Eiweiß mit ein wenig Wasser und pinsele die freien Stellen des Nudelteigs sorgfältig ein. Leg den zweiten

Streifen deckend auf den mit der Füllung und drücke ihn mit der Handkante in den Zwischenräumen und an den Rändern kräftig an. Teile die fertigen Taschen mit einer Teigkarte ab.

Wenn das Wasser simmert (und das sollte es spätestens jetzt tun), leg die Maultaschen eine nach der anderen vorsichtig ins Wasser. Achte darauf, dass es nicht zu stark kocht, weil sonst die Taschen aufgehen könnten. Führe diese Operation am besten portionsweise durch, denn zu dicht sollten sich die Dinger im Wasser auch nicht auf die Pelle rücken. Weil relativ Füllung in den Taschen steckt, werden sie eher nicht an die Oberfläche steigen, wenn sie gar sind. Macht aber auch nichts, weil ein bisschen zu langer Aufenthalt im Wasser schadet auch nicht. Bei mir brauchen die Maultaschen meist um die 8 bis 10 Minuten. Die fertigen Taschen solltest du auf Küchentüchern trocknen lassen. Denn: Sie werden auf die eine oder andere Weise weiterverarbeitet.

Die einfachste Version besteht darin, Zwiebelstreifen in viel Butter durchzuschwitzen und dann die Maultaschen in dieser Butter zu braten. Man kann sie auch im Ofen mit Käse überbacken. Oder in selbstgemachter Rinderbrühe servieren. Da sind deiner Fantasie keine Grenzen gesetzt. Fest steht, dass du nach dieser Methode extrem leckere Maultaschen in kaum 45 Minuten von A bis Z hergestellt bekommst.

[Foto: ausnahmsweise via Wikimedia]