



## **Kartoffelmaultaschen mit Blutwurstfüllung von Mario Kotaska**

### **Zutaten (für vier Portionen):**

#### **Kartoffelteig**

600 g mehligkochende Kartoffeln  
2-3 Lorbeerblätter  
Muskat  
1 Eigelb  
200 g Weizenmehl  
Salz, Pfeffer

#### **Füllung**

1/2 mittelgroßer Spitzkohl  
1 EL Butter  
1 Zwiebel  
2 Stängel frischer Majoran  
Muskatnuss  
200 g Blutwurst  
1 EL groben Senf  
Salz, Pfeffer

#### **Schmorzwiebeln**

2 Zwiebeln  
2 EL Butter  
1 Prise Salz  
1 Prise Zucker  
1 Prise Pfeffer  
1 Lorbeerblatt

#### **sowie**

1 Eigelb  
100g Feldsalat zum Anrichten

### **Zubereitung (circa 60 Minuten):**

Für den Teig die Kartoffeln grob würfeln, in gesalzenem Wasser mit den Lorbeerblättern weichkochen und danach vollständig abkühlen lassen. Die erkalteten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Küchenstampfer zerstampfen und mit Muskat würzen. Eigelb und Mehl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung der Maultaschen die Hälfte des Spitzkohls sehr klein schneiden, in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und bei mittlerer Hitze weitergaren. Dann die gehobelte Zwiebel und den gehackten Majoran hinzufügen. Mit Salz und etwas geriebener Muskatnuss würzen.



Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden und mit in die Pfanne geben. Unter Rühren alles zu einer weichen Masse vermischen. Zum Schluss groben Senf unterrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Für die Schmorzwiebeln die Zwiebeln schälen, in dünne Ringe oder Streifen schneiden, mit zwei Esslöffeln Butter, einer Prise Salz, Zucker, Pfeffer und einem Lorbeerblatt in einer Pfanne bei niedriger Temperatur schmoren, bis sie weich und angebräunt sind.

Nun den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen und Vierecke ausschneiden. Etwa einen Esslöffel der Füllung auf das Teigviereck geben, dann die Kanten mit verquirltem Eigelb bestreichen und vorsichtig verschließen.

Die gefüllten Maultaschen portionsweise in siedendes Salzwasser geben und etwa fünf Minuten ziehen lassen. Dann mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und direkt mit den Schmorzwiebeln garnieren und servieren.

Dazu passt ein mit Öl und Essig angemachter Feldsalat.

#### **Nährwerte pro Portion:**

787 kcal – 43 g Fett – 26 g Eiweiß – 73 g Kohlenhydrate