

**▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. Juli 2025
Leibgericht mit Björn Freitag**



Julius Kuschel

Schwäbische Maultasche in der Brühe mit Schmelzzwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Maultaschen Teig:

3 Eier

350 g Hartweizenmehl

100 g Weizenmehl, Typ 405

Salz, aus der Mühle

200 g Hartweizenmehl, Weizenmehl und Eier zu einem geschmeidigen, festen Teig verkneten. Die Teigkugel in Frischhaltefolie wickeln und ca. 10 Minuten in den Kühlschrank legen.

Zum Ausrollen etwas Hartweizenmehl auf der Arbeitsplatte verteilen.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, kleine Kugeln portionieren, noch einmal kneten und die Kugeln mit dem Nudelholz grob auswellen. In der Nudelmaschine zu einem dünnen Teig walzen. Zwei Platten nebeneinanderlegen und die Naht mit dem Nudelholz verbinden.

Die Füllung flächig auf der Teigplatte verteilen und anschließend einfalten. Die Teignaht mit etwas Wasser anfeuchten und verschließen.

Die Maultaschen portionieren und 10 Minuten in siedendem Wasser kochen.

Für die Maultaschen Füllung:

150 g gemischtes Hackfleisch (Rind, Schwein)

150 g Kalbsbrät

50 g durchwachsener Speck

150 g frischer Spinat

1 mittelgroße Zwiebel

1 Kaiserbrötchen

1 Ei

200 ml Milch

1 EL neutrales Öl

50 g Semmelbrösel

½ Bund Petersilie

3 Zweige Rosmarin

3 Zweige Thymian

2 TL getrockneter Majoran

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, mit dem Speck in feine Würfel schneiden und mit etwas Öl in einer Pfanne bei niedriger Hitze goldbraun anschwitzen. Spinat waschen, kleinschneiden, mit in die Pfanne geben und ebenfalls anschwitzen.

Kaiserbrötchen in Würfel schneiden und in Milch einweichen.

Brät mit dem Hackfleisch, dem Majoran, ca. 2 Esslöffel gehackter Petersilie, 1 Teelöffel Rosmarin, 2 Teelöffel Majoran, 1 Messerspitze Muskatnuss, einem Ei, dem Zwiebel-Speck-Spinat Gemisch und dem ausgedrückten Brötchen vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Masse etwas zu feucht sein, noch etwas mit Semmelbröseln nachjustieren.

Für die Brühe:

300 g Suppenfleisch vom Rind mit
Knochen
2 Knollensellerie
1 Stange Staudensellerie
2 Karotten
10 g getrocknete Steinpilze
2 mittelgroße Zwiebeln
800 ml Rinderfond
1 EL neutrales Öl, zum Anbraten
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle

Steinpilze in etwas Wasser einweichen.

Öl einem großen Topf erhitzen, die Zwiebeln halbieren und ungeschält im Topf rösten bis sie braun sind. Einen Knollensellerie sowie den Staudensellerie in grobe Würfel schneiden und mit anschwitzen. Anschließend mit Rinderfond aufgießen. Das Suppenfleisch inklusive Knochen sowie die Steinpilze samt Einweichwasser dazu geben und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit für die Suppeneinlage Sellerie und Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Brühe abseihen, in einen neuen Topf geben und mit Salz abschmecken. Die Sellerie- und Karottenwürfel in der Brühe bissfest garen.

Für die Schmelzzwiebeln:

2 mittelgroße Zwiebeln
100 ml Rinderfond
2 EL Butter
½ TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zum Schmelzen bringen. Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit dem Zucker langsam Farbe annehmen lassen. Dann mit etwas Rinderfond mehrmals ablöschen, so dass sich der Bratensatz vom Pfannenboden löst und die Zwiebeln nach insgesamt ca. 15 Minuten Garzeit gut gebräunt und weich gegart sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine große Maultasche in einem tiefen Teller mit der Brühe samt Einlage anrichten und mit Schnittlauchröllchen garnieren. Die Schmelzzwiebeln separat in einer kleinen Schüssel mit dazu geben.