

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. März 2026** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Sabrina Glaser

**Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit
geschmelzten Zwiebeln und Feldsalat**

Zutaten für zwei Personen

Für Nudelteig:

2 Eier
 125 g Mehl, Type 00
 25 g Hartweizengrieß +
 Hartweizengrieß, zum Nacharbeiten
 1 Prise Salz

Das Mehl, Hartweizengrieß, Eier und Salz in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Ggf. mit mehr Grieß nacharbeiten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen.

Für die Füllung:

250 g Rinderhackfleisch
 20 g fein gewürfelter Schinkenspeck
 125 g Babyspinat
 1 Scheibe Toastbrot, vom Vortag
 1 kleine Zwiebel
 1 kleine Knoblauchzehe
 1 Ei
 1 EL Butter
 50 ml Milch
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel fein würfeln und Knoblauch fein hacken. Milch in einem Topf erwärmen.

Toastbrot würfeln, mit der warmen Milch übergießen und ziehen lassen. Spinat waschen, sehr gut ausdrücken und fein hacken.

Zwiebel, Knoblauch und Speck in Butter goldbraun anbraten. Spinat zugeben, kurz zusammenfallen lassen und die Masse leicht abkühlen lassen.

Hackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss vermengen. Brotwürfel und Spinatmischung unterarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht.

Für die Fertigstellung:

1 Karotte
 1 kleine Sellerieknolle
 700 ml Rinderfond
 ½ Bund Schnittlauch
 ½ Bund Liebstöckel

Nudelteig dünn ausrollen und in ca. 30x15 cm große Teigplatten schneiden. Die Füllung löffelweise mittig aufsetzen, dabei etwa 4 cm Abstand lassen.

Teigränder mit Wasser bestreichen, Teig überklappen und gut andrücken. Mit dem Stiel eines Kochlöffels zwischen den Portionen abdrücken, Maultaschen ausschneiden und sauber verschließen.

Den Fond in einem großen Topf erhitzen. Karotte und Sellerieknolle schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Fond geben. Maultaschen portionsweise einlegen und bei milder Hitze etwa 15 Minuten sanft ziehen lassen. Herausnehmen und warmhalten. Schnittlauch und Liebstöckel hacken. Maultaschen mit Schnittlauch und Liebstöckel garnieren.

Für die Zwiebeln:

1 große Zwiebel
 3 EL Butterschmalz

Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln bei mittlerer Hitze langsam goldbraun braten.

Für den Salat:

100 g Feldsalat
2 EL weißer Balsamicoessig
½ EL Dijonsenf
1 EL süßer Senf
1 EL körniger Senf
4 EL neutrales Öl
4 EL Kürbiskernöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Feldsalat waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit ca. 2-3 EL Wasser in ein Schraubglas geben, kräftig salzen und pfeffern. Deckel drauf und 30–40 Sekunden schütteln, bis das Dressing cremig emulgiert ist. Abschmecken und mit dem Feldsalat vermischen.

Die Maultaschen in tiefen Tellern anrichten, mit etwas Brühe und Gemüsewürfeln umgießen, sowie die geschmelzten Zwiebeln darüber geben.