

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 19. August 2025 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Harry Schüle

Schwäbische Maultaschen-Suppe mit geschmelzten Zwiebeln

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteil:

2 Eier
1 EL Sonnenblumenöl
150 g Mehl
70 g Hartweizengrieß
Salz, aus der Mühle

Die Eier aufschlagen und in einer Schüssel (Küchenmaschine) mit dem Öl verrühren. Mehl und Grieß einarbeiten. Je nach Größe der Eier kann es sein, dass man 1-2 Esslöffel Wasser hinzugeben muss, bis die gesamte Mehl-Grieß-Mischung gebunden ist. Den Teig in Folie einwickeln und ruhen lassen. Dann den Teig in verschiedenen Stufen und mehreren Durchgängen durch die Nudelmaschine zu einer langen Bahn auswellen.

Für die Füllung:

250 g Kalbsbrät
2 Scheiben geräucherter Speck, ca. 3 mm dick
125 g aufgetauter TK-Blattspinat
1 große Zwiebel
2 Scheiben Bauerbrot
2 Eier
1 L Gemüsefond
½ Bund Petersilie
1 geh. TL gerebelter Majoran
½ TL gemahlener Kreuzkümmel
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Speck fein würfeln und mit Zwiebel in einer Pfanne anschwitzen. Einen Esslöffel der Zwiebeln für die Garnitur beiseitelegen.

Brot in Wasser einweichen, dann das Wasser wieder ausdrücken.

Alles zusammen mit Brät, Spinat und Eiern in eine Schüssel geben. Petersilie hacken. Petersilie, Majoran, Muskat und Kreuzkümmel hinzugeben, vermengen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fülle auf den ausgerollten Nudelteil geben. Teig mit Fülle zu Taschen formen, dabei zweimal umklappen.

Maultaschen im Gemüsefond aufkochen. Maultaschen herausnehmen, wenn sie oben schwimmen. Gemüsefond aufgestellt lassen. Maultaschen vor dem Anrichten in Scheiben schneiden und mit geschmelzten Zwiebeln anrichten.

Für die Brühe:

1 Möhre
1/3 Lauch
1 Lauchzwiebel
1 Zwiebel
Gemüsefond, von oben
Öl, zum Anbraten
1 Zweig Liebstöckel
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gemüsefond, in dem die Maultaschen gekocht wurden, auf dem Herd warmhalten. Zwiebel abziehen, sehr fein hacken und mit dem Zucker in dem Öl anbraten. Möhre und Lauch putzen, kleinschneiden und mit in Topf geben. Wenn die Zwiebeln die ersten Röstaromen bekommen, dann Gemüsefond angießen. Liebstöckel 1 Minute mitkochen und dann wieder herausnehmen. Lauchzwiebel putzen, in kleine Ringe schneiden und zugeben.

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

In Streifen geschnittene Maultaschen im Suppenteller anrichten und mit Schnittlauch dekorieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.