

# Bratwurstmaultasche

Rezept für 4 Personen

## Einkaufsliste:

250 g frischer Blattspinat  
etwas Salz  
2 Schalotten  
2 EL Rapsöl  
20 g frischer Kerbel  
50 g Salami  
2 Brötchen vom Vortag  
200 ml Mineralwasser  
1 Ei  
600 g Bratwurstbrät vom Metzger  
etwas Pfeffer  
250 g Nudelteig

## Zubereitung:

Den Blattspinat von Stielen befreien und in Salzwasser kurz abkochen. (Kurz sind in diesem Fall 10 Sekunden). Anschließend in Eiswasser abschrecken, auspressen und auf einem Küchentuch trockenlegen. Die Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und kurz in etwas Rapsöl anschwitzen. Die Kerbelblättchen vom Stiel zupfen und bereitstellen. Die Salami in grobe Stücke schneiden. Die Brötchen schneiden und gemeinsam mit dem Mineralwasser in eine Schüssel geben. Nach ca. 5 Minuten die Brötchen auspressen und ebenfalls bereitstellen. Blattspinat, Schalotten, Kerbelblätter, Salami, das Ei und die eingeweichten Brötchen in einem Küchenmixer zu einer feinen Paste verarbeiten. Das Brät anschließend mit dieser Paste vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die grüne Bratwurstmasse auf die ausgerollte Teigplatte gleichmäßig verteilen und zu einer Rolle formen. Einen großen flachen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Maultasche als ganze Rolle vorsichtig hineingleiten lassen (nicht portionieren). Das Wasser mit der Maultaschenrolle erneut zum Kochen bringen und anschließend etwas Hitze wegnehmen. Die Maultasche sollte nicht zu stark kochen, das Wasser muss lediglich leicht wallen. Die Kochzeit beträgt 35 Minuten.

## Tipps:

Die Maultasche sehr behutsam rollen, um sicherzustellen, dass die Füllung gleichmäßig verteilt ist. Gleichzeitig ist darauf zu achten, dass keine Luft zwischen den einzelnen Schichten eingeschlossen wird. Beim Kochen der Maultaschen im Zweifelsfall lieber zu viel als zu wenig Wasser verwenden, da sich ansonsten die Kochzeit verlängert. Die in Scheiben geschnittene Bratwurstmaultasche schmeckt hervorragend ganz klassisch mit einer guten Fleischbrühe und Kartoffelsalat, gebacken mit Ei, oder auch sehr lecker mit gebratenen Waldpilzen in Sahnesauce.