



Fotos: Markus Mack

# BBQ mit gegrilltem Salat

## WILDMAULTASCHEN

VON WILDREBELL MARKUS MACK

### ZUTATEN

- > 1 kg Nudelteil (Fertigprodukt)
- > 500 g Wildfleisch
- > 500 g Brät
- > 3 Zwiebeln
- > 5 El Petersilie, gehackt
- > 500 g TK-Blattspinat
- > 3 Brötchen
- > 6 Eier
- > 5 El WildRebellen Wild-Rub
- > 5 El WildRebellen Wildbratwurstgewürz

### FÜR DEN SALAT

- > Romana-Salatherzen, pro Person ein Salat
- > Olivenöl
- > Salz und bunter Pfeffer

### ZUBEREITUNG

- > Das Wildfleisch in einen Fleischwolf geben und zu Hackfleisch verarbeiten.
- > Zwiebel kleinhacken und mit der Petersilie in einer Pfanne mit ein wenig Öl glasig dünsten. Den Spinat gut ausdrücken und zerkleinern. Das Brötchen in kleine Würfelschneiden
- > Alles zusammen zu einer homogenen Masse verkneten.
- > Den Nudelteil ausrollen, die Ränder des Teiges großzügig mit Wasser bepinseln und mit der Fleischmasse etwa 1 cm dick bestreichen, dabei einen 5 cm breiten Rand lassen.
- > Von der langen Seite her auf dreimal aufrollen. Mit den Händen vorsichtig die Luft ausstreichen.
- > Mit einem scharfen Messer 7 cm breite Maultaschen abschneiden.
- > Die Maultaschen in Brühe ca. 10 min kochen lassen, anschließend abtropfen und etwas abkühlen lassen.
- > Die Maultaschen auf dem heißen Grill von allen Seiten scharf anbraten.
- > Die Salatherzen längs durchschneiden.
- > An der Schnittfläche mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Plancha oder Grillplatte auf dem Grill erhitzen und den Salat nur an der Schnittfläche schnell und heiß anbraten – für ca. 10 Sekunden!
- > Nach Belieben noch ein wenig Sriracha-Mayonnaise auf den fertigen Salat geben.