



Fotos Marcel Martig

Wilde HERRGOTTS-BSCHEISSERLE

EINFACH SELBST GEMACHT!

Einfache
Wildmaultaschen
mit dem WildRebellen-
Bratwurstgewürz

VON WILDREBELL MARCEL MARTIG

ZUTATEN FÜR 4 KG MAULTASCHEN

- › 2 kg Wildhack
- › 1 kg Nudelteig
- › 400 g Lauch
- › 200 ml Sahne
- › 400 g Spinat
- › 1 Bund Petersilie
- › 1 große Zwiebel
- › 3 Brötchen oder entsprechend Toastbrot
- › 5 Eier
- › 200 ml Sahne
- › Wildrebellens-Bratwurstgewürz, alternativ Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss

ZUBEREITUNG

- › Spinat, Lauch und Petersilie fein schneiden
 - › Zwiebeln würfeln
 - › Für die Farce: Je nach Geschmack und gewünschter Konsistenz ein Drittel bis die Hälfte des Wildhack mit 2 Eiern und der Sahne im Mixer, (oder Thermomix), zu einer bindigen Masse mixen.
 - › Brötchen oder Toastbrot in 3 Eiern einweichen.
 - › Hackfleisch, Farce, Zwiebeln und das geschnittene Grün miteinander vermengen, aufgeweichte Brötchen unterheben und mit den Gewürzen abschmecken.
 - › Den Nudelteig ausrollen und die Masse einrollen. Portionsweise mit dem Stiel eines Kochlöffels abdrücken und einzelne Maultaschen abschneiden.
 - › Im Topf bei ca. 90° Celsius rund 15 Minuten kochen.
- Ob angerichtet in einer guten Wildbrühe, angebraten mit Ei oder gegrillt mit einer feurigen Salsa serviert, liegt ganz im Ermessen des Genießers!

**Gutes Gelingen und
Frohe Ostern!**

MAULTASCHEN GEHEN IMMER!

Dennoch passt die leckerste aller Nudeln in keine Jahreszeit besser als zu Ostern! Nachfolgend findet ihr ein Rezept, welches super einfach nachzukochen ist. Fertigen Maultaschenteig findet ihr im gut sortierten Einzelhandel und beim Bäcker oder Metzger eures Vertrauens.

Variieren lässt sich das Rezept beispielsweise durch die Verwendung von Bärlauch im Frühling oder Pilzen im Herbst.