

Maultaschen in Sugo

Einfach frische Pasta vom Discounter.

Mit einem Sugo, zubereitet nach dem Grundrezept.

Ein leckeres, schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:346]

Geschmälzte Maultaschen in Austern-Sauce

Dieses Gericht zieht sich durch mehrere Länder.

Die Maultaschen sind schwäbisch, und das verwendete Butterschmalz natürlich typisch deutsch. Die Austern-Sauce ist asiatisch, oder noch genauer chinesisch. Und der zum Garnieren verwendete, frisch geriebene Parmesan natürlich italienisch.

Neben dem Schreiben und Veröffentlichen von Blogposts in meinem Foodblog und meinen anderen selbstständigen Tätigkeiten betreibe ich natürlich nebenbei auch Dinge rein zum Vergnügen oder als Sport. So spiele ich seit einiger Zeit ab und zu zum Spaß Online-Casino. Auch hier ist es so, dass sich dies über mehrere Länder hinwegzieht. Denn Spielautomaten sind eigentlich in jedem Land gleich. Nur die geringe Beschriftung differiert ein wenig, ist aber problemlos zu verstehen. In letzter Zeit haben mir vor allem diese [Wild Jack Spielautomaten](#) gefallen. Ich investiere einige Euros für ein Online-Casino-Spiel. Habe einen kurzen Zeitvertreib und Spaß.

Und manchmal gewinne ich sogar den einen oder anderen Euro dadurch.

Probiert es doch einmal aus! Es macht Spaß.

Und mit diesem Gericht dazu habt Ihr einen kleinen Abend-Snack.

[amd-zlrecipe-recipe:326]

FrISChe Pasta I



Selbstgemachte Bandnudeln

Ich bereite frISChe Nudeln sehr selten zu, indem ich den

Nudelteig selbst mache. Ich habe bei meinen ersten Versuchen den Teig zu feucht gemacht, so dass mir die Nudeln in der Nudelmaschine auseinander fielen. Dann hat mir der Kollege des Foodblogs [Lamiacucina](#) weitergeholfen und ein entsprechendes Rezept genannt, so dass ich den Nudelteig prima selbst zubereiten konnte.

Es gibt sehr viele unterschiedliche Nudelteigarten, für Bandnudeln, für Ravioli, für Tortellini oder für Maultaschen, so dass mein Rezept hier nicht unbedingt repräsentativ ist. Aber man kann daraus Pasta jeglicher Art zubereiten und für den Anfang für die Zubereitung von frischer Pasta reicht es aus. Somit nehme ich es in die Kategorie meiner Grundrezepte auf.

Zutaten (für z.B. 50 Maultaschen):

- 300 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Öl
- 6 EL Wasser
- 1/2 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit Nudelteig 65 Min. | Zubereitungszeit Pasta je nach Pastaart | Garzeit je nach Pastaart

Mehl in eine Schüssel geben, dann Eier aufschlagen und dazugeben. Öl, Wasser und Salz hinzugeben. Mit einem Rührgerät mit Knethaken zu einem festen Teig verrühren.

Auf einem gemehlten Arbeitsbrett mit den Händen etwas kneten. Teig in der Schüssel 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Herausnehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen.

Teig in Portionen aufteilen und in einer Nudelmaschine zu Teigplatten oder direkt zu Bandnudeln oder Spaghetti walzen.

Es bietet sich an, den Teig mit der Nudelmaschine zuerst auf einer höheren Stufe, z.B. 6, zu einer dicken Nudelplatte zu walzen. Und dann diese auf einer niedrigeren Stufe, z.B. 4, zu der dann endgültig weiterzuverarbeitenden, dünnen Teigplatte bzw. Pasta.

Bandnudeln oder Spaghetti der Länge nach zurechtschneiden, über den Stiel eines Kochlöffels oder die Lehne eines Stuhls hängen und einige Stunden trocknen lassen. Ravioli, Tortellini oder Maultaschen je nach Rezept füllen.

Entweder frische Pasta portionsweise einfrieren. Oder Wasser in einem großen Topf erhitzen und Pasta je nach Zubereitung und Art entsprechend lange kochen oder auch im siedenden Wasser nur noch ziehen lassen,

Gebratene Maultaschen



Leckere Maultaschen

Ein schnelles Abendessen, Einfach fertige Maultaschen in Brühe ziehen lassen, in Streifen schneiden und in Butter anbraten. Salzen, pfeffern. Dann mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Zutaten für 1 Person:

- Maultaschen (360 g)
- 500 ml Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Petersilie

Zubereitungszeit: 30 Min.

Fond in einem Topf erhitzen. Maultaschen im nur siedenden Fond zugedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett legen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Maultaschen darin kräftig anbraten. Salzen und pfeffern. Auf einen Teller geben und kleingeschnittene Petersilie darüber geben.

Gebratene Maultaschen



Ein schnelles Abendessen, mit Parmesan garniert

Ein schnelles Abendessen. Bei den Maultaschen habe ich auf fertig zubereitete vom Supermarkt zurückgegriffen. Verfeinert mit Schalotte, Knoblauch und Speck. Ein wenig Farbe und Schärfe liefert eine grüne Jalapeño. Und Aroma frischer Rosmarin. Dazu ein wenig Zitronensaft. Das Ganze wird abgerundet mit frisch geriebenem Parmesan.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Maultaschen
- 50 g Speck
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Jalapeño
- 1 Zweig Rosmarin
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Parmesan

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte quer in Ringe schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Jalapeño in Ringe schneiden. Maultaschen in Streifen schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Maultaschen, Speck, Schalotte, Knoblauch und Jalapeño hineingeben und alles einige Minuten kräftig anbraten. Rosmarin hinzugeben und alles etwas vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen Teller geben, etwas Zitronensaft darüber träufeln und frisch geriebenen Parmesan darüber geben.

Rinderlebergeschnetzeltes mit Maultaschen



Geschnetzeltes mit Maultaschen und Sauce

Heute in sehr schnelles Essen. Ein Stück Rinderleber, in Streifen geschnitten, mit Zwiebel und Knoblauch in Butter angebraten und flambiert. Mit ein wenig Sahne ein kleines Sößchen zubereiten. Dazu in Streifen geschnittene, ebenfalls in Butter angebratene Maultaschen. Bei letzteren habe ich auf fertig zubereitete, gekaufte zurückgegriffen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Rinderleber
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 4 große Maultaschen (360 g)
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 50 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- etwas Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Gemüsebrühe in einem Topf erhitzen und Maultaschen in der nur noch siedenden Brühe 20 Minuten ziehen lassen. Währenddessen Leber in 3–4 cm lange Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen. Maultaschen aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen und in Streifen lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Maultaschenstreifen darin einige Minuten kross anbraten. Auf einen Teller geben und warmhalten. Noch etwas Butter in der Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Leber darin einige Minuten anbraten, so dass die Leber noch rosé ist. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Sahne hinzugeben. Alles etwas verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Lebergeschnetzeltes neben die Maultaschenstreifen geben und von der Sauce darüber verteilen. Leberstücke mit Petersilie

garnieren.

Gebratene Maultaschen mit Gemüse



Nichts Außergewöhnliches, aber vegan

Nun wurde das letzte Döschen Wurzeln mit Erbsen von Muttern verwertet. Mit frisch zubereiteten, von mir aber eingefrorenen Maultaschen. Ein wenig aufgewertet mit Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel. Die Füllung der Maultaschen enthält keine tierischen Zutaten. Somit ist das Gericht auch für Vegetarier und Veganer geeignet. Ein bestimmter Leser hier ist jetzt leider wieder enttäuscht. ☐ Und glücklicherweise gibt es von gestern noch einen Vanillepudding, mit Cognac aromatisiert, mit Pflaumenmarmelade.

Zutaten für 1 Person:

- 8 Maultaschen
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 130 g Erbsen mit Möhren (Dose)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Schnittlauch
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen und Knoblauch in Scheiben schneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Maultaschen in dicke Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Maultaschen darin 5–10 Minuten bei mittlerer Temperatur anbraten. Vorgegartes Gemüse dazu geben und mit erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen großen Teller geben und mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Gerichte zu Ostern

Am Gründonnerstag – Tag des Abendmahls Jesu mit seinen Jüngern – gab es etwas, was es sehr selten auf meinem Foodblog gibt: ein mehrgängiges Menü. Es hatte allerdings nur zwei Gänge. Vor- und Hauptspeise. Die zwei Gänge hatten nicht direkt etwas mit dem Gründonnerstag zu tun, es ergab sich einfach. Das Schweinegulasch für den Hauptgang hatte das Verfallsdatum erreicht und musste sofort verbraucht werden. Suppe und Gulasch passten gut zusammen, weil beide mit etwas Pul biber scharf gewürzt sind.

Für die Feiertage ist eingekauft. An Ostern selbst wird es an

einem Feiertag etwas geben, das ich noch überlege und ausprobieren werde. Ein Ostergericht mit Schokoladeneiern. Ich muss das in Gedanken noch etwas durchgehen, aber mir schwebt ein Risotto mit Schokolade und Chili vor. Ich werde sehen, ob sich so etwas gut zubereiten lässt und auch noch gut schmeckt. Für die anderen Tage habe ich preiswertes Bratenfleisch gekauft, mit Bratenfond und Pilzen lässt sich da auch leckeres zubereiten. Und trotz schmalen Geldbeutels zur Zeit konnte ich mir zumindest ein 400 g schweres Nackensteak ohne Knochen vom uruguayischen Rind kaufen, das ich mir rare zubereitet zusammen mit Pommes frites vermutlich am Ostermontag gönnen werde.



Der erste Gang, die Suppe, wird sehr einfach aus Tiefgefrorenem zubereitet. Eine Portion frisch zubereiteter, eingefrorener [Gemüseintopf mit Schweinebauch](#), verlängert mit [Gemüsefond](#) zu einer Suppe und verfeinert mit ebenfalls frisch zubereiteten, tiefgefrorenen [Maultaschen](#), in Streifen geschnitten als weitere Einlage.



Der zweite Gang ist ein Schweinegulasch, bei dem mich Petra von [Chili und Ciabatta](#) inspirierte. Als ich die gängigen Gulaschs in Gedanken durchspielte – Ungarisches Gulasch, Saftgulasch, Gulasch mit Tomatensauce, Currysauce, Senfsauce usw. – fiel mir die Zitronen-Chili-Sahne-Sauce ein, die Petra allerdings für Spaghetti zubereitet hatte. Aber das klingt auch für ein Gulasch gut. Für ein richtig gutes Gulasch kommen Schweinegulasch und Zwiebeln im Verhältnis 1:1 hinein. Trockener Weißwein, viel Zitronensaft und etwas Weißweinessig bilden die Säure, Pul biber bildet die Schärfe, Sahne wird durch Crème fraîche ersetzt und alles 1 Stunde bei kleiner Temperatur geköchelt. Dazu gibt es Tagliatelle.



Zutat

en für die Vorspeise für 2 Personen:

Gemüsesuppe mit Schweinebauch und Maultaschen

- 0,5 l Gemüseeintopf mit Schweinebauch
- 0,5 l Gemüsefond
- 3–4 Maultaschen

- frischer Schnittlauch

Gemüseeintopf auftauen und erhitzen. Gemüsefond zum Verlängern hinzugeben. Maultaschen in Streifen schneiden und ebenfalls hinzugeben. In zwei tiefen Suppentellern servieren und mit frischem Schnittlauch garnieren.

Zutaten für die Hauptspeise für 2 Personen:

Gulasch mit Zitronen-Chili-Sahne-Sauce auf Tagliatelle

- 400 g Gulasch (Schwein)
- 400 g Zwiebeln
- 4–5 Knoblauchzehen
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 4–5 Lorbeerblätter

- 1 TL Pul biber
- 1–2 Zitronen (Saft)
- 400 ml trockener Weißwein
- 2 EL Weißweinessig
- 4 EL Crème fraîche
- Zucker
- Salz
- Butter

- frische Petersilie

- 250 g Tagliatelle

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und Gulasch und das Gemüse darin anbraten. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Senfkörner in einem Mörser fein mörsern. Gemahlene Senfkörner und Bockshornkleesamen hinzugeben. Mit dem Weißwein ablöschen. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Dann Zitronensaft, Weißweinessig und Crème fraîche hinzugeben. Ebenso die Lorbeerblätter. Eine große Prise Zucker hinzugeben. Mit Pul biber und Salz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen. Danach die Lorbeerblätter herausnehmen und abschmecken. Eventuell bei zu starker Würze mit etwas Wasser verlängern oder mit Zitronensaft noch säuern oder Crème fraîche binden und abmildern.

Kurz vor Ende der Garzeit Tagliatelle nach Anleitung zubereiten.

Tagliatelle in zwei tiefe Nudelteller geben, großzügig das Gulasch darüber verteilen und mit etwas frischer Petersilie garnieren.