

Maultaschen mit Wildfüllung

Bis zum 15. Januar durften bayerische Jäger Rehe erlegen, bis Ende Januar noch Rot- und Damwild. Wildschweine dürfen sogar ganzjährig bejagt werden. Grund genug, um noch einmal Maultaschen mit einer wilden Füllung zu probieren. Serviert in einer heißen Brühe sind sie ein ideales Gericht für die Wintermonate.

Laut Wikipedia hält sich die Legende, dass Zisterzienser-Mönche im Kloster Maulbronn die Maultasche erfunden haben sollen.

Kurz vor Ende der Fastenzeit sollte ein Laienbruder namens Jakob in den Besitz eines Stücks Fleisch gekommen sein. Beim Zubereiten des Gründonnerstagsessens hackte er das Fleisch klein und mischte es unter das Gemüse. Zur Beruhigung des schlechten Gewissens versteckte er die Fleisch-Gemüse-Mischung in kleinen Taschen aus Nudelteig.

Auch heute noch kommen in Schwaben am Gründonnerstag vorzugsweise Maultaschen auf den Tisch – gerne auch mit vegetarischem Inhalt oder mit Fisch gefüllt. Das Rezept für die Maultaschen lieferte der

Bayerische Jagdverband (BJV), der Dachverband für rund 160 Kreisgruppen und Jägervereine mit rund 50.000 Mitglieder ist. Gegründet im November 1949 setzt sich der BJV, Feldkirchen, seit über 70 Jahren für heimische Wildtiere und den Natur- und Artenschutz ein. Auf der Internetseite www.wildbret-bayern.de gibt es weitere Rezepte vom BJV.

Zutaten für 4 Personen

Zutaten für den Nudelteig:

- 500 g Hartweizengrieß
- 100 g Mehl
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 3 Eier
- 1 EL Pflanzenöl
- Salz

Für die Füllung:

- 500 g Wildhackfleisch (Reh, Wildschwein oder gemischt)
- 100 g Wildsalami
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Semmel vom Vortag
- 250 g Blattspinat
- 2 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

Für den Maultaschenteig Grieß, Mehl, Wasser, Öl und Eier zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Wildsalami fein würfeln. Zwiebel fein würfeln und in Butter glasig andünsten. Semmel einweichen und überschüssiges Wasser ausdrücken. Blattspinat kurz blanchieren und kleinschneiden.

Restliche Zutaten der Füllung in eine Schüssel geben und gut vermengen.

Tipp

Die Eier für den Nudelteig sollten Zimmertemperatur haben, also ein bis zwei Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.

gen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig abschmecken.

Den Teig etwa 2 Millimeter dünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen Rechtecke von circa 6×12 cm ausrollen. Auf die Hälfte der Teigrechtecke jeweils einen Esslöffel von der Füllung geben. Die freie Teighälfte über die Füllung klappen und die Ränder fest andrücken. Ein verquirltes Eigelb sorgt dafür, dass die Enden besser zusammenkleben.

In einer Wildbrühe garen und anrichten oder anschließend angebraten servieren.

www.jagd-bayern.de



Ist es draußen kalt, haben Suppen Saison. In den Maultaschen verbirgt sich eine Füllung aus Wildhackfleisch.

BJV