

SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

DA IST FÜR JEDEN WAS DRIN

Ob Laken oder Lagen, Tuch oder Teig – im Bett wie bei den Maultaschen hängt der Genuss von der Harmonie der Zutaten ab. Ist klug gewählt, was da zusammenfindet, ist das Verlangen nach mehr die natürliche Folge. Dem kann man sich ungehemmt hingeben, denn beide Vergnügen haben schwäbischen Sex-Appeal – sie kosten fast nichts

Die Maultasche aus Schwaben, sie kann überraschen. Gemeinhin ist es nicht so, dass man mit Maultaschen bei Kochwettbewerben anträte – sie haben so was Bieder-Unfeines, sie sind nie wirklich schick anzusehen. Ein wenig gräulich, oi bissle glasig.

Aber dann war im vergangenen Jahr eine junge Heidelbergerin namens Carmen Niebel unter den fünf Gewinnern der Kocholympiade, die der *stern* gemeinsam mit der Fernsehsendung ARD-Büffet und dem Club Robinson austrug. Carmen Niebel gewann mit einem Maultaschengericht. Mancher Mitbewerber hatte zwar optisch attraktiver gekocht, aber die Maultaschen schmeckten einfach am besten.

Nun berichtete die Siegerin, sie entwickle laufend neue Maultaschen. Sie sei gewissermaßen eine Rezeptmaschine, die mit jeder Nudelwalzenumdrehung und im Wochenrhythmus neue Zubereitungsideen habe. Was lag näher, als die *stern*-Leser an ihrem Wissen teilhaben zu lassen?

Die Rezepte in dieser Ausgabe wurden also einmal nicht in der *stern*-Versuchsküche entwickelt (wiewohl gewissenhaft getestet), sondern von einer Hausfrau und Mutter, die im täglichen Abwehrkampf gegen Geschirrberge, Wollmäuse, Bügelhaufen und fordernde Kinder steht (vom Gatten zu schweigen) und dennoch Zeit zum Kochen findet. Sage also keiner, Maultaschen selbst zuzubereiten sei die Idee weltfremder Küchenredakteure.

Nun haben die Leute im Schwäbischen das Glück, zumindest den Teig für die Maultaschen beim Metzger oder Bäcker fertig kaufen zu können. Das ist eine große Erleichterung, die die Menschen außer-

halb von Schwaben nicht haben. Ihnen bleibt nur, selbst zu nudeln. Aber, sagt Carmen Niebel, wer zwei-, dreimal den Teig von Hand geknetet und durch die Maschine gewalkt hat, dem geht die Tätigkeit von der Hand wie Kartoffelschälen.

Braucht man für Nudelteig eine Nudelmaschine? Gegenfrage: Braucht man zum Einkaufen ein Auto? Nicht unbedingt, aber sobald man mehr als frische Brötchen, wenn man einen Kasten Bier oder sechs Flaschen Wein kauft, werden einem die Arme ohne Auto ganz schnell lang. Nudelteig ausrollen ist wie Kisten schleppen. Die Maschine lohnt also, besonders, wenn man festgestellt hat, dass man auf Maultaschen, chinesische Wan Tan, italienische Ravioli, russische Pelmeni, polnische Pirogi, jüdische Kreplach genauso wenig verzichten will wie auf kartonweise Wein und kastenweise Bier im Keller.

ÜBRIGENS GIBT ES EIN BUCH zum Thema, und zwar ein ziemlich gutes: „Maultaschen – Genuss in Hülle mit Fülle“ ist im Hampp Verlag erschienen, zählt 120 Seiten und kostet 14,90 Euro. Neben etwas Kulturgeschichte (die nicht ganz so gründlich recherchiert ist, wie es wünschenswert gewesen wäre) bietet es gute Anleitungen zur Herstellung sowohl des Nudelteigs als auch zu 32 verschiedenen Füllungen. Angereichert ist es mit hochfeinen Maultaschenrezepten bekannter Köche – vom schwäbisch-türkischen Burhan Sabanoglu aus „Burhan's Schwäbischen Schlemmer Stuben“ in Stuttgart bis zum dreifach besternten Baiersbronner Harald Wohlfahrt aus der „Traube Tonbach“.

BERT GAMERSCHLAG

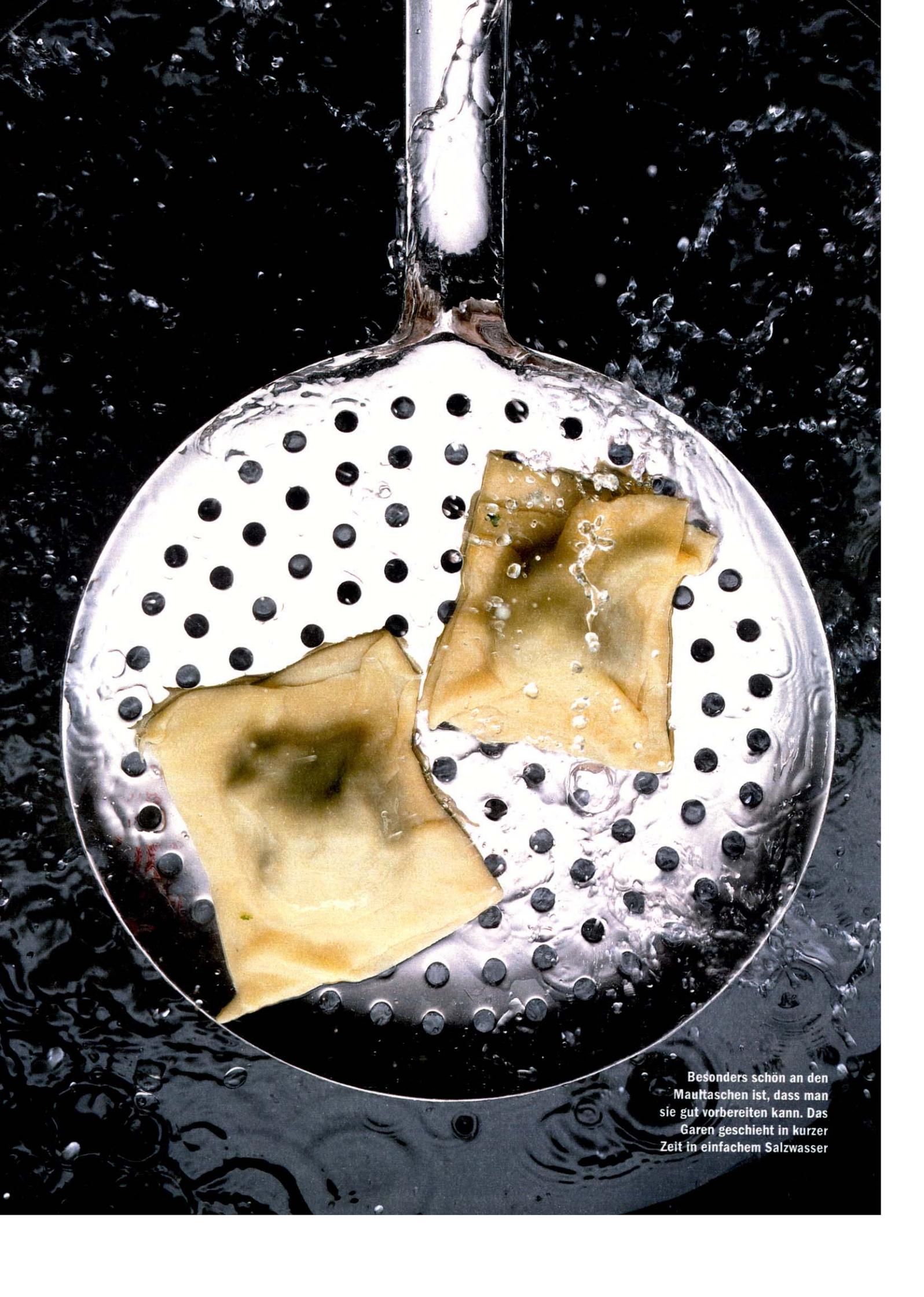
Nudelteig (Grundrezept)

FÜR CA. 50 KLEINE MAULTASCHEN

400 g Mehl (plus Mehl zum Bearbeiten);
4 Eier (Größe M); 1 EL Öl; 1 TL Salz

- 1** Alle Zutaten mit 1 EL Wasser in einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Teig auf einer bemehlten Fläche gut durchkneten, bis er geschmeidig ist, dann in Klarsichtfolie wickeln und etwa eine Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen.
- 2** Teig vor dem Ausrollen durchkneten. Falls er zu feucht ist und klebt, etwas Mehl unterarbeiten. Teig in tennisballgroße Portionen schneiden, wenn mit der Nudelmaschine weitergearbeitet wird.
- 3** Jede Portion mit der Nudelmaschine ausrollen. Bei Stufe 1 beginnen und stufenweise dünner werden, so dünn es geht. Den Teig nach jeder Tour mit Mehl bestäuben, damit er nicht klebt.
- 4** Aus den Teigplatten mit einem Messer oder Kuchenrad Quadrate (5x5 cm), Rechtecke (5 x 10 cm) oder Kreise in beliebiger Größe herausschneiden.
- 5** Die Füllung mit einem Teelöffel auf die Mitte eines Teigstücks geben, eine zweite Teigfläche mit kaltem Wasser dünn einstreichen und mit der nassen Seite auf das Stück mit der Füllung legen. Die Ränder fest zusammendrücken. Rechtecke oder Kreise zusammenklappen.
- 6** Die Taschen nach dem Füllen, bis sie gekocht werden, auf eine bemehlte Fläche legen, damit sie nicht kleben.
- 7** Salzwasser in einem großen, breiten Topf zum Kochen bringen. Die Taschen in 2–4 Portionen, je nach Größe des Topfes, hineingeben, Wasser wieder zum Ko- →

FOTOS: HANS JARSEN; PRODUKTION: MARILE KLOSTERFELDE-WENZEL



Besonders schön an den
Maultaschen ist, dass man
sie gut vorbereiten kann. Das
Garen geschieht in kurzer
Zeit in einfachem Salzwasser

chen bringen, dann die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nur siedet. Bei allen Taschen gilt: Wenn sie oben schwimmen, etwa noch 1 Minute siedend, dann mit einer Schaumkelle herausheben und im Sieb abtropfen lassen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten (plus 30 Minuten Ruhezeit, plus ca. 40 Minuten zum Ausrollen, Füllen und Kochen)

TIPP: In Haushaltsgeschäften gibt es ein Maultaschenformer-Set: Mit drei verschiedenen großen Formen werden Kreise ausgestochen, in die Form gelegt, gefüllt und zusammengeklappt.

Eilige geben die Füllung in einen Spritzbeutel mit breiter Tülle oder in eine Plastiktüte, in deren Ecke ein kleines Loch geschnitten wird. Zwei Teigstücke mit einem Rollholz oder mit einer Maschine so dünn wie möglich gleich groß ausrollen. Kleine Häufchen Füllung im ca. 2 Finger breiten Abstand gleichmäßig in waagerechten und

senkrechten Reihen auf ein Teigstück aufspritzen. Die Zwischenräume mit kaltem Wasser einstreichen. Die zweite Teigplatte darauf legen und behutsam um jede Füllung herum fest andrücken. Das geht sehr gut mit einer passend großen runden Ausstechform oder mit einem kleinen Glas. Taschen dann ausschneiden und wie beschrieben bis zum Kochen lagern.



Ist der Nudelteig fertig, braucht man nur drei Werkzeuge: einen Ring zum Ausstechen, einen Pinsel zum Anfeuchten und einen Mehlstreuer

Lachs-Maultaschen mit Zitronenbutter

FÜR 6 PERSONEN

Füllung: 350 g Lachsfilet; 3 Stiele Dill; 1 mittelgroße Zwiebel; 1 EL Butter; 3 Scheiben Toastbrot; 1 Ei; 300 g Schlag-Sahne; Salz; schwarzer Pfeffer aus der Mühle; Muskatnuss
1 Grundrezept Nudelteig
Zitronenbutter: 100 g Butter; Saft 1 Zitrone; schwarzer Pfeffer aus der Mühle; Salz

1 Lachs in kleine Würfel schneiden. 50 Würfel zur Seite legen, den Rest in eine Schüssel geben. Dill sehr fein hacken. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in Butter glasig dünsten. Rinde vom Toast abschneiden und das Brot würfeln. Ei, Toastwürfel, Dill und Zwiebeln zum Lachs geben. Sahne dazugießen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Alles mit dem Schneidstab pürieren. →

2 Teig ausrollen und Maultaschen ausstechen. Auf jedes Teigstück 1 TL Farce und 1 Lachswürfel geben. Maultaschen schließen, ins Kochwasser geben und evtl. 1 Minute länger kochen.

3 Butter schmelzen, Zitronensaft dazugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

4 Maultaschen auf vorgewärmte Teller verteilen, mit Zitronenbutter beträufeln und mit grobem Pfeffer bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten (plus Zeit für den Teig)

Spinat-Maultaschen mit Gorgonzolasauce

FÜR 6 PERSONEN

Füllung: 800 g frischer Spinat; 2 Zwiebeln; 4 Knoblauchzehen; 2 EL Öl; 100 g gemahlene Mandeln; 4 EL Quark (20 % Fett); 1 TL Salz; schwarzer Pfeffer aus der Mühle; Muskatnuss, frisch gerieben

1 Grundrezept Nudelteig
Gorgonzolasauce: 100 g Gorgonzola; 400 g Schlagsahne

1 Für die Füllung den Spinat putzen und waschen. Zwiebeln würfeln und Knoblauch halbieren. Öl im großen Topf erhitzen, Zwiebelwürfel und Knoblauch darin andünsten. Spinat dazugeben und zugedeckt garen, bis er zusammengefallen ist.

2 Spinat in ein Sieb geben, abtropfen lassen und etwas ausdrücken. Spinat mit Mandeln, Quark, Salz, Pfeffer und Muskat in einer Schüssel mit dem Schneidstab pürieren, abschmecken und zur Seite stellen.

3 Teig ausrollen, Maultaschen ausstechen, auf jedes Teigstück 1 TL Füllung geben, verschließen und in Salzwasser kochen.

4 Für die Sauce Gorgonzola in Stücke schneiden und mit Sahne in einen Topf geben. Langsam, unter ständigem Rühren, bei milder Hitze einkochen, bis der Käse geschmolzen und die Sahne etwas cremig ist. Teigtaschen mit der Sauce übergossen auf vorgewärmten Tellern servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten (plus Zeit für den Teig)

Grünkern-Maultaschen in Brühe

FÜR 6 PERSONEN

Brühe: 1 Knolle Sellerie; 3 Möhren; 1 Stange Porree; 3 Tomaten; 1 Bund glatte Petersilie; ½ Bund Basilikum; Salz

Füllung: 150 g Grünkern (ganzes Korn); 1 TL Gemüsebrühe (Instant); ½ Stange

Porree; 3 Möhren; 1 EL Olivenöl; 1 Ei; 50 g Parmesan, frisch gerieben; 3 EL Quark (20 % Fett); Salz; Paprikapulver, edelsüß
1 Grundrezept Nudelteig

1 Für die Brühe Gemüse putzen und in Stücke schneiden, Kräuter ganz lassen, ½ Bund Petersilie zur Seite legen. Gemüse und Kräuter mit 2 TL Salz in 3 l Wasser zum Kochen bringen und die Flüssigkeit bei milder Hitze auf die Hälfte reduzieren. Brühe durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen. Restliche Petersilie ganz fein schneiden und in die Brühe geben.

2 Für die Füllung Grünkern mit 500 ml Wasser und Brühe aufkochen, bei milder Hitze 20 Minuten bissfest ausquellen lassen (zwischendurch probieren). Gemüse putzen und in feine Streifen schneiden, im Öl leicht andünsten, 1 EL Wasser dazugeben und 2 Minuten zugedeckt köcheln. Gemüse herausnehmen, abkühlen lassen und in eine Schüssel geben.

3 Ei, Parmesan und Quark zum Gemüse geben, mit Salz und Paprika würzen. Alles mit dem Schneidstab pürieren, dann den gekochten und abgetropften Grünkern dazugeben und gut vermischen.

4 Teig ausrollen, Maultaschen evtl. etwas größer ausstechen, auf jedes Stück 1–2 TL Füllung geben, verschließen, in Salzwasser kochen. In der Gemüsebrühe servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Zeit für den Teig)

Schokoladen-Maultaschen mit Vanillesauce

FÜR 6 PERSONEN

Füllung: 150 g zartbittere Schokolade; 40 g Haselnüsse, gehackt; 1 Vanilleschote; 4 EL Schlagsahne; 1 EL Zucker; 200 g Doppelrahm Frischkäse; 1 Eigelb
1 Grundrezept Nudelteig (nur mit ½ TL Salz geknetet)

Vanillesauce: 1 Vanilleschote; 450 ml Milch; 2 EL Zucker; 50 g Schlagsahne; 2 EL Stärkemehl; 1 Eigelb

1 Für die Füllung Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben, im Wasserbad langsam schmelzen und abkühlen lassen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett nicht zu stark rösten. Vanilleschote längs aufschneiden. Das Mark herauskratzen, mit Sahne und Zucker im Topf leicht erwärmen und mit Frischkäse in eine Schüssel geben. Schokolade und Nüsse dazugeben und schnell verrühren. Zum Schluss das Eigelb einarbeiten.

2 Teig ausrollen, Maultaschen ausstechen, auf jedes Teigstück 1 TL Füllung geben, verschließen und in Salzwasser kochen.

3 Für die Sauce das Mark aus der Vanilleschote kratzen und mit Zucker in der Milch aufkochen. Sahne mit der Stärke verrühren, in die Milch geben und unter Rühren kurz aufkochen. Sauce etwas abkühlen lassen und das Eigelb unterrühren.

4 Gekochte Taschen auf Tellern servieren, die Vanillesauce dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Zeit für den Teig)

stern-WEIN-TIPP

Von Cornelius und Fabian Lange

UMDENKEN AUF GROSSVATERS GUT

Zu lange haben die Winzer im Roussillon auf ihre genialen Likörweine wie den Rivesaltes gesetzt. In Frankreichs wildem Süden, hart an der spanischen Grenze, bleiben sie heute auf ihren Süßweinen sitzen. Auch das Château Mossé war für diese Elixiere berühmt: Davon zeugt der Fasskeller voll von reifen, aber quicklebendigen Likörweinen. In der Mitte steht noch heute der Stuhl von Großvater Mossé, der dort seine legendären Jahrgänge 1900, '21 und '47 bewachte. Seine Seele hat das Weingut auch nach seinem Tod nicht verloren, aber heute werden dort trockene Rotweine erzeugt, die sich angenehm von den marmeladigen Techno-Weinen absetzen, die im Süden viel zu oft die Regel sind. So zeigt die „Tradition 2002“, was bis zu 100 Jahre alte Syrah-, Grenache- und Carignanreben bewirken: feminine Gerbstoffe und einen appetitlich-fruchtigen Kern. Um ihn herum lagern Aromen von Kakao, Wacholder und Trockenpflaumen. Bei 16 Grad perfekt!

**2002 Tradition
Côtes du Roussillon.
1 Fl. 6 Euro, 6 Fl. 39 Euro
frei Haus. Über: Weine
der Welt, Wilhelmstraße 27,
53111 Bonn,
Tel.: 0228/689 94 00,
Fax: 689 94 02**



FOTOS: GABY GERSTER, DANIEL FORTMANN

CARMEN NIEBEL