

Kürbis-Maultaschen mit Schmelzzwiebeln

Dieses Rezept stammt von Hansjörg Bachmeier aus der Fernsehserie Einfach.Gut. Bachmeier



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für die Maultaschen:

- 2½ kg Muskatkürbis
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- frisch geriebene Muskatnuss
- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- 150 g Mehl und Mehl zum Arbeiten
- 1 Ei
- Speisestärke

Für die Schmelzzwiebeln:

- 100 g Butter
- 4 Schalotten
- 2 Äpfel
- 4 Salbeiblätter

Außerdem:

- 4 Salbeiblätter
- Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Für die Maultaschen den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Den Kürbis halbieren, entkernen, schälen und in walnussgroße Würfel schneiden. In einen ofenfesten Topf geben und im Ofen zugedeckt 1 Stunde garen. Den Deckel entfernen und den Kürbis weitere 30 Minuten garen, bis er trocken ist.
2. Den Kürbis herausnehmen und im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer pürieren, in ein Passiertuch geben und auspressen. Den Saft auffangen und beiseitestellen. Sollte der Kürbis noch feucht sein, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und noch mal bei etwa 180°C im Ofen 15 Minuten ausdampfen lassen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.



-
3. Inzwischen die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser weich garen. Durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und ausdampfen lassen. Die ausgekühlten Kartoffeln mit dem Mehl und dem Ei sowie 1 Prise Salz zu einem festen Teig verarbeiten. Bei Bedarf etwas Speisestärke und Mehl dazugeben.
 4. Den Teig dünn zu einem Rechteck ausrollen. Die Kürbismasse auf den Teig streichen, dabei oben und unten etwa 5 cm frei lassen. Den Teig viermal zusammenfallen, sodass ein etwa 8 cm breiter Strudel entsteht. Die beiden Enden mithilfe eines Kochlöffelstiels zusammendrücken. Nun etwa alle 5 cm mit dem Stiel den Teig abdrücken und mit einem Messer durchschneiden.
 5. Für die Schmelzzwiebeln den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Butter in einem Bräter erhitzen. Die Schalotten schälen, in Streifen schneiden und in der Butter andünsten. Die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben und mit dem Kürbissaft ablöschen. Die Salbeiblätter waschen, trocken schütteln und hinzufügen. Die Maultaschen auf die Schalotten legen. Den Bräter abdecken und die Maultaschen im Ofen 40 Minuten schmoren.
 6. Die Salbeiblätter in Öl frittieren. Die Maultaschen mit den geschmolzenen Schalotten und Äpfeln anrichten und mit den Salbeiblättern garnieren. Dazu passt wunderbar gehobelter Parmesan.