



# Wilde Maultaschen

## Anleitung:

Alle Zutaten des Teigs in eine Schüssel geben und solange verkneten (ca. 10min), bis der Teig geschmeidig und glänzend ist. Dann mit einem feuchten Tuch abgedeckt mind. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Das harte Brötchen in Wasser und Sahne einweichen lassen. Speck und Zwiebeln klein schneiden und anbraten. Spinat und Petersilie klein schneiden und mit dem Hack dem Brötchen, dem Ei und der Zwiebel-Speck-Maße vermengen und nach Belieben würzen.

Nudelteig dünn ausrollen und in Vierecke schneiden. Die Füllung darauf verteilen, Maultaschen einrollen und die Ränder mit einer Gabel zusammendrücken.

Die Maultaschen in Brühe ca. 10 Min kochen. Währenddessen eine Schalotte klein schneiden und anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Zitronenabrieb und Saft einer Bio-Zitronen dazu geben und mit leichter Sahne und Gewürzen abschmecken.

Übergebliebene Füllung kann sehr gut zu Frikadellen weiterverarbeitet werden, übergebliebener Nudelteig kann eingefroren werden.

**Viel Freude beim Nachkochen & guten Appetit ♥**

Zu diesem Rezept gibt es eine Videoanleitung bei Youtube ♥

Noch Fragen? Gerne! Einfach an [info@Wildfee.de](mailto:info@Wildfee.de)

Mehr Infos und Rezeptideen gibt's hier:

[www.Wildfee.de](http://www.Wildfee.de) und in den sozialen Netzwerken

## Zutaten:

### Für den Teig

150g Weizenmehl

150g Grieß

3 Eier

3 EL Öl

### Für die Füllung:

250g Wildhack (z.B. Rothirsch)

250g Spinat

50g Petersilie

50g Speck

1 Zwiebel

Hartes Brot / 1 hartes Brötchen

1 Ei

Gewürze nach Belieben (wir empfehlen Musaknuss und Chilisalzt)

### Für die Sauce:

1 Schalotte

200ml Weißwein

1 Bio-Zitrone

100ml leichte Sahne