

**Vorpeise:**

**Maultaschen**  
**mit Merguezfüllung**  
**in badischem Spätburgunder**



**Zutaten:**

**für den Rotweinsud:**

- 1 Zwiebel, 1 Karotte, 75 gr. Sellerie, 75 gr. Lauch
- Butterschmalz
- 1 L Spätburgunder
- 4 Wachholderbeeren, 1 Rosmarin Zweig, 2-3 Thymian Zweige
- 2 Knoblauchzehen, 1 Chilischote, 1 TL Pfefferkörner

**für die Füllung:**

- 300 gr. Bratwurstbrät
- 2 Merguezwürste
- 1/4 Bund Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- Salz + Pfeffer

Maultaschenteig resp. Nudelteig



### **Zubereitung:**

#### **Rotweinsud:**

Zwiebel + Karotte grob würfeln und in Butterschmalz andüsten  
Sellerie + Lauch grob würfeln und nach 5 Minuten dazu geben  
mit Späthburgunder ablöschen  
Gewürze dazu geben und 30 Min. köcheln lassen

#### **Füllung:**

Bratwurst + Merguezbrät mit gehackter Petersilie  
und fein gewürfeltem Knoblauch mischen  
mit Salz und Pfeffer abschmecken und alles gut mischen

Nudel resp. Maultaschenteig auswalen Dicke ca. 1-2 mm  
in ca. 10 x 10 cm Quadraten zuschneiden  
Teig Quadrate mit Eiweiss bestreichen  
ca. 1 TL Füllung darauf geben und 3-Ecken falten  
und die Ränder mit einer Gabel gut festdrücken

Rotweinsud durch ein Sieb giessen  
mit etwas Salz abschmecken  
die Maultaschen portionsweise bei niedriger Hitze im Sud ca. 15 Min. ziehen lassen  
etwas Sud reduzieren und mit Butter legieren  
anrichten und warm geniessen

## **Nudelteig:**

Grundrezept für 500 gr. Nudeln

250 gr. Weissmehl  
250 gr. Hartweizengriess fein  
5 Eier  
1 EL Olivenoel  
1 TL Salz

zu einem festen Nudelteig kneten (gut ca. 10 Minuten)  
eventuell noch etwas Wasser dazu geben  
den Teig in Frischhaltefolie einpacken  
und für eine 1/2 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen  
auf einer bemehlten Fläche auswallen  
für Maultaschen etwas dicker, 1.5 – 2 mm