

Rezept

Blutwurst-Maultaschen mit Apfelkompott

Ein Rezept von Blutwurst-Maultaschen mit Apfelkompott, am 26.02.2024

Zutaten

Für den Teig:

| | |
|---------------------|--------------------------|
| 100 g Mehl | Salz |
| 1 Eigelb (M) | 2 TL neutrales Öl |

Für die Füllung:

| | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Scheibe altbackenes Weißbrot | 1 Zwiebel |
| 2 Zweige Salbei Blättchen | ½ Bio-Zitrone |
| 1 EL Butter | 125 g schnittfeste Blutwurst |
| 1 Eiweiß (M) | Salz |
| Pfeffer | frisch geriebene Muskatnuss |

Für das Kompott:

| | |
|----------------------------|------------------------|
| 2 Äpfel | 1 EL Butter |
| 2 EL brauner Zucker | ½ TL Zimtpulver |

Außerdem:

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Mehl zum Arbeiten | 2 EL Butter |
| 6 Wacholderbeeren | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 810 kcal, 45 g F, 20 g EW, 80 g KH

Zubereitung

1. Für den Teig das Mehl mit 1 TL Salz vermischen. Eigelb, Öl und ca. 4 EL Wasser zugeben und alles glatt kneten. Den Teig in ein Küchentuch wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen.
2. Inzwischen für die Füllung das Brot in lauwarmem Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Salbei waschen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und in Streifen schneiden. Die Zitronenhälfte heiß abwaschen und abtrocknen, die Schale abreiben. Die Butter in einem kleinen Topf zerlassen und die Zwiebel mit dem Salbei darin glasig dünsten. Abkühlen lassen, dann den Zitronenabrieb untermischen. Das Weißbrot ausdrücken und zerpfücken. Die Blutwurst mit einer Gabel zerdrücken und mit Brot, Zwiebelmischung und Eiweiß vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Für das Kompott die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und würfeln. Butter und Zucker in einem kleinen Topf schmelzen. Die Apfelwürfel zugeben und kurz andünsten. Zimt und 50 ml Wasser zugeben und die Äpfel zugedeckt bei schwacher Hitze in ca. 5 Min. weich garen. In einer Schüssel abkühlen lassen.

4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und in ca. 6 × 12 cm große Rechtecke schneiden. Jeweils auf einer Seite ca. $\frac{3}{4}$ EL Füllung verteilen, den Teig darüberklappen und die Ränder fest zusammendrücken.

5. Reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen. Die Maultaschen darin bei mittlerer Hitze in ca. 7 Min. garen. Inzwischen die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken und in die Pfanne geben. Die Maultaschen mit einem Schaumlöffel aus dem Topf heben und auf Teller verteilen. Mit der Wacholderbutter beträufeln und mit Apfelkompott servieren.