Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Pilzmaultaschen mit Kaninchenragout

Ein Rezept von Pilzmaultaschen mit Kaninchenragout, am 06.06.2025

Zutaten

1	Kaninchen (ca. ½ kg)
3	Knoblauchzehen
1 kleines Bund	Petersilie
1 EL	Butter
	Salz
500 g	saisonale Pilze (Pfifferlinge, Braunkappen, Kräuterseitlinge, …)
1 EL	Butter
	Pfeffer
3	Eier
600 g	Nudelteig (selbst gemacht; zu dünnen, langen Platten ausgewalzt)
150 g	Zwiebeln
500 g	Tomaten
2 EL	Olivenöl
100 ml	Weißwein
	Pfeffer
150 g	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
	Salz
1	altbackenes Brötchen
100 g	saure Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 725 kcal

Zubereitung

1. Fürs Ragout vom Kaninchen mit einem scharfen Messer das Fleisch auslösen, es dürften ca. 750 g herauskommen. Das Fleisch nach gewünschter Größe würfeln. (Die Knochen für einen anderen Zweck verwenden.)

2. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten vom Stielansatz befreien, kreuzweise einschneiden, mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen, grob würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, Stängel fein hacken.

3. In einem Topf Öl und Butter erhitzen. Darin die Zwiebeln andünsten, dann kurz den Knoblauch mitdünsten. Das Fleisch dazugeben und von allen Seiten Farbe nehmen lassen. Mit Wein ablöschen, salzen, pfeffern, Tomaten und Petersilienstängel untermischen. Alles bei geringer Hitze in ca. 1 Std. gar schmoren. Zum Schluss Petersilienblättchen fein hacken und die Hälfte davon übers Ragout streuen.

4. Inzwischen für die Maultaschen Pilze putzen, klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln. In einer Pfanne Butter schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Die Pilze dazugeben, 4 - 5 Min. mitdünsten, salzen, pfeffern. Pilze in einem Sieb ausdrücken (ablaufende Flüssigkeit auffangen und ins Ragout geben). Pilze kurz abkühlen lassen. Dann das Brötchen klein würfeln und zu den Pilzen geben, ebenso 1 Ei, übrige Petersilie vom Ragout und die Sahne. Alles zu einer festen Masse verarbeiten, die nicht wässert.

5. Teigplatten nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen. Alle 8 - 10 cm 1 Klecks Füllung entlang einer Längsseite platzieren, dabei im unteren Drittel bleiben. Teigränder und -zwischenräume mit den übrigen verquirlten Eiern bestreichen. Den freien Teil der Teigplatten längs so über die Füllung klappen, dass die Teigkanten aufeinanderliegen. Teigplatten zu Maultaschen schneiden, Teigränder mit einer Gabel gut zusammendrücken.

---

6. Maultaschen auf bemehltem Untergrund ein paar Min. trocknen lassen, dann in reichlich siedendem Salzwasser 8 - 10 Min. garen. Herausheben und mit dem Ragout servieren.