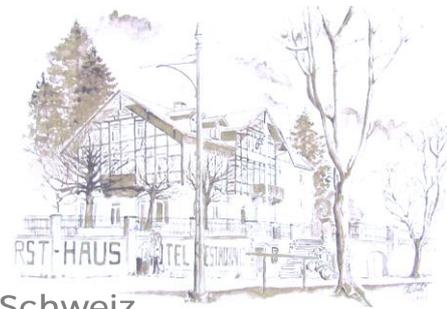




HOTEL ***
FORSTHAUS



im Kirnitzschtal bei Bad Schandau | Sächsische Schweiz

RESTAURANT KUTSCHERSTUBE & SOMMERTERRASSE



Genießen à la Forsthaus

DEFTIGE

FORSTHAUS-WILDMAULTASCHEN

MIT PILZEN



ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 60 Minuten + Zeit für die Teigzubereitung am Vortag

EINKAUFLISTE – FÜR 6 PERSONEN

...für den Teig (Nudelteig):

- 600 g Mehl
- 3 Eier
- etwas Salz

...für die Füllung:

- 100g Speck
- 300g Wildfleisch und 100g Schweinefleisch am Stück oder alternativ gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel, 1 Apfel
- 2 Eier, 1 Esslöffel Waldhonig
- verschiedene Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Rosmarin aus dem Gewürzregal oder frisch
- Salz, Pfeffer, Muskat sowie 1 Nelke und 5 Wachholderbeeren für das Kochwasser

...für die Beilage:

- 300g frische Waldpilze bzw. Champignons
- Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

+

WEIN

Empfehlung:

„BLANC DE NOIR“
Winzergenossenschaft
Meißen

© Hotel & Restaurant Forsthaus im Kirnitzschtal 11.2020

Kirnitzschtalstr. 5 | 01855 Kirnitzschtal-Bad Schandau | ☎ 035022 5840 | forsthaus@pura-hotels.de

Ein Haus der Pura Hotels GmbH.

www.pura-hotels.de



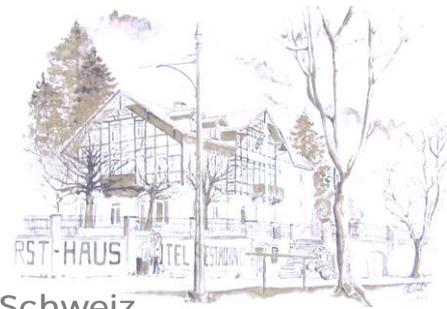
♥ **VIEL SPAß BEIM NACHKOCHEN!**



HOTEL *** FORSTHAUS

im Kirnitzschtal bei Bad Schandau | Sächsische Schweiz

RESTAURANT KUTSCHERSTUBE & SOMMERTERRASSE



DEFTIGE FORSTHAUS-WILDMAULTASCHEN MIT PILZEN

LOS GEHT'S - ZUBEREITUNG:

Der Teig:

- Bereits am Vortag aus Mehl, Eiern und einer Messerspitze Salz einen Nudelteig zubereiten, in Frischhaltefolie wickeln und kühl ruhen lassen.

Die Füllung:

- Speck in einer Pfanne auslassen und die klein geschnittene Zwiebel und den Apfel begeben.
- Alles zusammen mit dem Fleisch und den Kräutern durch den Wolf drehen. Alternativ kann auch Hackfleisch verwendet werden, dann aber die Kräuter vorab schneiden.
- Eier und Waldhonig begeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zu einer homogenen Masse vermengen.
- Den Nudelteig vom Vortag dünn, ca. 1 - 2mm dick, auf einer bemehlten Unterlage mit dem Nudelholz ausrollen oder durch die Nudelmaschine drehen. Es werden ca. 10 cm breite Bahnen je 50-60cm lang, benötigt.
- Die Fleischmasse in der Mitte der Teigbahnen wie eine Wurst einfüllen.
- Die mit etwas Eigelb oder Wasser bestrichenen Teiggränder von oben und unten über die Fleischeinlage schlagen und verbinden.
- Mit einem Kochlöffelstiel jetzt die Taschen entsprechend teilen und mit einem Messer schneiden.
- Die Taschen ins kochende, reichlich gesalzene Wasser (mit Nelke und Wachholder) sprudelnd kochen lassen bis die Teigtaschen oben schwimmen.
- Mit dem Schaumlöffel entnehmen und auf einem Teller oder Platte anrichten.
- Mit zerlassener Butter und Kräutern übergießen.



...zeitgleich als Beilage zu den Maultaschen:

- Die gesäuberten Pilze schneiden,
- in Butter anbraten,
- nach Gusto mit Salz und Pfeffer würzen
- ... und zusammen mit den Maultaschen anrichten.

Guten
Appetit!



**...von freundlichen Forsthaus-Köchen
für genussfreudige Forsthaus-Fans und solche die es werden wollen
empfohlen...**



© Hotel & Restaurant Forsthaus im Kirnitzschtal 11.2020
Kirnitzschtalstr. 5 | 01855 Kirnitzschtal-Bad Schandau | ☎ 035022 5840 | forsthaus@pura-hotels.de
Ein Haus der Pura Hotels GmbH.
www.pura-hotels.de



♥ VIEL SPAß BEIM NACHKOCHEN!