Rote-Bete-Maultaschen mit Kartoffel-Zwiebel-Füllung

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Teig
1 EL Rote-Bete-Pulver (alternativ wenig Rote-Bete-Saft)
4 Eier
300 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
Muskatnuss
Salz
2 EL Öl

Füllung
400 g mehligkochende Kartoffeln
1 Lorbeerblatt
2 Zwiebeln
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
Muskatnuss
2 Stiele Petersilie
3 Stiele Thymian

Sowie
1-2 Knollen Rote Bete
1 EL Kümmel, ganz
Salz
1 Lorbeerblatt
200 ml Rote Bete-Saft
1 Ei
1 EL Rote Bete-Pulver (alternativ weiterer Rote Bete-Saft)
1-2 EL Schmand
4 Stiele Petersilie

Zubereitung (45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Die Kartoffeln im Ganzen in einen Topf mit gesalzenem Wasser und Lorbeer geben. Aufkochen und köcheln lassen, bis die Kartoffeln sehr weich sind. Abgießen und ausdampfen lassen.

Für den Teig das Rote-Bete-Pulver mit Eiern, Mehl, Grieß, Muskatnuss, Salz und Öl zu einem kompakten Teig verkneten. In Backpapier schlagen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen, bis sie weich und leicht gebräunt sind, dabei salzen und pfeffern. Die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder fein stampfen. Mit Muskatnuss, Salz, gehackte Petersilie und Thymian würzen, dann auch die Zwiebeln dazugeben und untermischen.

Die Rote Bete schälen und in Spalten schneiden. Dazu empfiehlt sich das Tragen von Handschuhen. Kümmel trocken in einer Pfanne rösten, die Rote Bete-Spalten dazugeben und anschwitzen. Mit Salz und Lorbeer würzen, mit Rote Bete Saft ablöschen und köcheln lassen, bis die Rote Bete die gewünschte Konsistenz erreicht hat.

Den Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu dünnen Teigbahnen verarbeiten. Auf das untere Drittel dieser Teigbahn mit einem Spritzbeutel oder einem Löffel eine lange Linie der Füllung geben. Den Teig über die Füllung schlagen und einrollen, den Rand mit verquirltem Ei bepinseln und fixieren. Die Maultaschen mit einem Holzlöffel portionieren und mit leichten Rollbewegungen verschließen. Anschließend mit einem Teigrädchen oder einem Messer die einzelnen Maultaschen abtrennen.

Salzwasser zum Sieden bringen und mit Rote Bete-Pulver oder -Saft kräftig einfärben. Darin die Maultaschen wenige Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Die Rote Bete-Spalten mit Schmand verfeinern und die Maultaschen noch tropfnass mit grob gehackter Petersilie dazugeben. Gründlich durchschwenken und noch heiß servieren.

Nährwerte pro Portion:

705 kcal – 22 g Fett – 26 g Eiweiß – 102 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.