Wirtshaus-Maultaschen

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Die Maultaschen in heißer Gemüsebrühe etwa 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend in etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.

   Speck und 1 Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Speck in einer Pfanne scharf anbraten, dann die Hitze reduzieren und die Zwiebeln zugeben. Sobald diese goldbraun sind, das Mehl darüberstreuen und unter Rühren anschwitzen, bis eine Mehlschwitze entsteht.

   Brühe und Sojasoße einrühren und die Soße bei mittlerer Hitze 15–20 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Pfeffer und eventuell etwas Salz abschmecken.

   Die Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gemüsebrühe aufkochen, die fein gewürfelten Zwiebeln hineingeben und fünf Minuten ziehen lassen. Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in die heiße Brühe rühren. Den Sud über die Kartoffelscheiben geben, gut vermengen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss das Öl unterheben und nochmals abschmecken. Der Salat sollte lauwarm serviert werden.

Zutaten:

Zutaten für 2 Personen

- 1 Packung Settele Wirtshaus-Maultaschen „Traditionell“ 400g
- 150g durchwachsener Speck
- 2 EL Sojasoße
- 1 Zwiebel
- 2 EL Mehl (Type 405)
- 500 ml Brühe
- 700g vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 250 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Essig
- 1 TL scharfer Senf
- 1 Prise Zucker
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer

Lust auf weitere leckere Rezepte?
www.settele.de