

## Wildschütz - Maultaschen mit Sauce, Nüssen und Pilzen

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

|     |          |   |
|-----|----------|---|
| 4   | klein.   | Zwiebeln                                |
| 1/4 | Ltr.     | Rahm, Vollmilch oder - Creme<br>Fraiche |
| 1   | Prise    | Sherry                                  |
| 4   | Essl.    | Schwäbischer Rotwein                    |
| 2   | Pack.    | Markenbratensauce                       |
| 12  |          | Maultaschen                             |
| 1   | Handvoll | Petersilie                              |
| 2   | Ltr.     | Rinderbouillon                          |
| 2   | klein.   | Dosen Champignons                       |
| 1   | Essl.    | Gekörnte Brühe                          |
| 200 | Gramm    | Butter, (2)                             |
| 100 | Gramm    | Butter, (1)                             |
| 1/2 | Ltr.     | Kaltes Wasser                           |
| 125 | Gramm    | Haselnüsse, halbiert                    |

### Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Bratensauce: In das kalte Wasser die Markenbratensauce einrühren und zum Kochen bringen. Falls sie vom Vortag noch Sauce vom Braten übrig haben, können Sie auch diese verwenden. Rotwein dazugeben. Dann Zwiebeln in Butter (1) andünsten und in die heisse Sauce geben. Anschliessend noch einen Schuss Sherry, Rahm, Vollmilch oder Creme fraiche hinzufügen. Butter (2) in einer Kasserolle erhitzen, Haselnüsse dazugeben und vorsichtig anrösten. Wenn die Haselnüsse braun sind, Champignons ohne Wasser dazugeben und ebenfalls andünsten. Salz, Pfeffer und gekörnte Brühe hinzufügen, umrühren und vom Feuer nehmen. Flüssigkeit abgiessen, Haselnüsse und Pilze in die Sauce einrühren. Maultaschen aus der heissen Brühe nehmen und portionsweise auf tiefe Teller verteilen. Sauce darübergabegeben, Gericht mit Petersilie garnieren und heiss servieren. Dazu gibt es Salat jeder Art, zum Trinken schwäbischen Wein (Trollinger) und als Dessert gebackene Apfelkuchle mit Zimt und Zucker. Und nicht vergessen: Mr lernt anander erscht kenna, wenn mr mitanander aus oiner Schüssel isst.