

Kochen

Rezept von Jana Strätz aus der Sendung Kaffee oder Tee vom 10.08.2026

Maultaschen mit Salbeibutter und Aprikosen-Fenchel-Salat Für 4 Personen

Zutaten

Für den Nudelteig

200 g Mehl Typ 405
3 Eier (Größe M)
1 EL Raps- oder Olivenöl
1 TL Salz

Für die Maultaschen-Füllung

1 Zwiebel
2 Stiele Petersilie
1 Laugenbrötchen, vom Vortag
etwas Wasser, lauwarm
70 g Schwarzwurst, nach Belieben
1 TL Raps- oder Olivenöl
350 g Hackfleisch vom Rind oder gemischt
1 Ei, Größe M
etwas Salz
etwas Pfeffer

Für die Salbeibutter

125 g Butter
12 Salbeiblätter

Für den Aprikosen-Fenchel-Salat

8 Aprikosen
1 Fenchelknolle
3 Stangen Lauchzwiebeln
1 EL Aprikosenmarmelade oder Honig
4 EL Olivenöl
3 EL Balsamessig, hell
etwas Biolimetten- oder Biozitronenabrieb
Saft von 1 Orange oder ca. 30-40 ml Orangensaft
3 EL Schwarzkümmel oder Sesamsamen
1 TL Chiliflocken, nach Belieben

Zubereitung

- Für den Nudelteig** Mehl, 2 Eier, Öl und Salz zu einem glatten, festen Teig kneten, anschließend zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
- Für die Füllung** Zwiebeln abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trocknen und fein schneiden. Schwarzwurst ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Laugenbrötchen grob zerkleinern und in Wasser einweichen.
- Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb andünsten. Schwarzwurst zugeben und scharf anbraten. Beides in ein Sieb geben und kurz auskühlen lassen.
- Das Laugenbrötchen ausdrücken. Ei trennen und das Eiweiß beiseitelegen. Beides mit Hackfleisch, Schwarzwurst-Zwiebelmix und Petersilie zu einer geschmeidigen Masse vermengen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Maultaschen** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz oder mit einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen.
- Das übrige Ei und beiseitegelegtes Eiweiß verquirlen und den Teig mit Hilfe eines Pinsels bestreichen.
- Die Füllung (Pro Maultasche 50 g) mit einem Löffel auftragen und ca. 1 Fingerbreite zwischen jedem Häufchen Platz lassen. Nun den Teig umschlagen und die Füllung in den Teig einwickeln. Teigstreifen mit einem Messer in Maultaschen teilen und die Ränder mit den Fingern gut andrücken und verschließen.
- In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Temperatur etwas reduzieren und die Maultaschen in leicht siedendem Wasser für ungefähr 10 Minuten garen, bis diese nach oben steigen.

Maultaschen mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, abtropfen lassen und zugedeckt bereitstellen.

9. **Für den Salat** Aprikosen abbrausen, halbieren, entkernen und in feine Spalten schneiden. Den Fenchel abbrausen, halbieren, evtl. den harten Strunk entfernen. Fenchel mit einer Reibe fein hobeln. Lauchzwiebeln abbrausen und in feine Ringe schneiden.

10. **Für das Dressing** Schwarzkümmel und Chiliflocken kurz in der Pfanne anrösten. Mit Honig, Senf, Öl, Essig, Limetten- bzw. Zitronenabrieb, Orangensaft und Salz verrühren, mit Fenchel und Aprikosen mischen und ziehen lassen.

11. **Für die Salzeibutter** Butter in einen Topf geben und leicht bräunen. Salzeiblätter zugeben, bis sie knusprig werden. Die Salzei-Nussbutter, nach Belieben, durch ein feines Sieb geben, die Blätter dabei auffangen.

12. Salzeibutter in eine Pfanne geben und erwärmen. Maultaschen zugeben und von beiden Seiten goldbraun anbraten.

13. Maultaschen mit etwas Salzeibutter und Salzeiblättern garnieren. Mit dem Aprikosen-Fenchelsalat anrichten und servieren.

Das Video zum Rezept finden Sie hier:

<https://www.swr.de/video/sendungen-a-z/kaffee-oder-tee/rezept-maultaschen-mit-salzeibutter-und-aprikosen-fenchel-salat-100.html>

Bitte beachten Sie, dass unsere Videos eine Sichtbarkeit von 2 Jahren haben und nach Ablauf der Frist nicht mehr zu finden sind.