

Maultaschensuppe vom Saibling

ZUTATEN

ZUTATEN FÜR FISCHSUD

2,5 l Wasser
 Weißfisch (z.B. Brachse, Nase, Aitel, Rotauge)
 1 Zwiebel, 1 Karotte
 ¼ Sellerie (bei kleinen ½)
 2 Knoblauchzehen, Salz,
 Pfefferkörner, Lorbeerblätter
 Wacholderbeeren, ½ Zitrone

ZUTATEN FÜR MAULTASCHEN

100 g Hartweizengrieß
 100 g Weizenmehl 550
 50 ml Öl, 50 ml Wasser
 Prise Salz

FÜLLUNG

abgelöstes Fischfleisch
 1 EL Sauerrahm
 1 kleine gekochte Kartoffel
 Salz, Pfeffer, Chilipulver
 Saft ½ Zitrone

ZUBEREITUNG

Fischsud

Ganzen Fisch in einem Topf mit kaltem Wasser ansetzen und aufkochen. Halbe Zwiebel in einer Pfanne braun rösten. Grob gewürfeltes, restliches Gemüse zum Fisch geben. Die gerösteten Zwiebeln und Gewürze dazugeben. 20 Minuten leicht köcheln lassen. 5 Minuten vor Ende der Kochzeit ½ Zitrone dazugeben. Nach 20 Minuten den Fisch mit Pfannenwender herausnehmen und Fischsud in ein Extragefäß sieben. Sud abschmecken.

Maultaschen-Teig

Zutaten in eine Schüssel geben und 10 Minuten durchkneten. Die Teigoberfläche sollte seidig glänzen. Den Teig ruhen lassen. Inzwischen kann die Füllung zubereitet werden.

Abgelöstes Fischfleisch fein hacken, Gräten sollen nicht mehr fühlbar sein. Kartoffel hineinpressen und 1 Löffel Sauerrahm und Gewürz dazugeben. Alles vermischen, bis die Füllung die Konsistenz eines festen Breis hat.

Teig auf mehligem Untergrund ausrollen, bis der Teig 2 mm dick ist. Mit Hilfe eines Ausstechers oder Bechers ca. 8 cm große Kreise ausstechen. 1 TL Füllung in die Mitte des Kreises platzieren. Rand mit Wasser bestreichen. Auf die Hälfte zuklappen und den Rand eindrehen oder mit einer Gabel eindrücken. In ausreichend kochendem Wasser kurz aufkochen und bei schwacher Flamme 5 Minuten fertig garen. Mit dem Fischsud anrichten und servieren.

