Badische Bibbeleskäs – Maultaschen in buttrigem Pfifferlingsfond

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 45m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Althergebracht, raffiniert überarbeitet, köstlich

Zutaten

- Für die Maultaschen:
- 250 g Mehl 405, gesiebt
- 5 Eigelb
- 1 Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert
- 1 EL Öl
- 200 g Bibbeleskäs oder trockener Quark
- Evtl. etwas Sahne
- 1/1Salz, geriebene Muskatnuss,Cayennepfeffer
- Für Pilz – Tomaten - Butter:
- 200 g gleichmäßig kleine Pfifferlinge, geputzt, gesäubert, auf gleiche Größe geschnitten
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 150 g kalte Butter
- 4 – 6 kleine Kirschtomaten ohne Haut, halbiert, entkernt
- 1 Bund Basilikum in feinen Streifen
- Salz, etwas Zitronensaft

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Den Käse, Salz, Pfeffer, Muskat, 2 Eigelb und evtl. etwas Sahne glattrühren.

Schritt3

Der Maultaschenteig:

Schritt4

Das Mehl, 3 Eigelb, 1 Ei, Öl, Salz und 2 EL Wasser gut verkneten, abgedeckt mindestens 30 min. „ruhen“ lassen.

Schritt5

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche, in 2 Bahnen, zu ca. 30 x 32 cm dünn ausrollen und mit dem Eiweiß bestreichen.

Schritt6

Mit gleichmäßigem Abstand die Füllung mit einem Teelöffel „nussgroß“ aufsetzen.

Schritt7

Die zweite Teigbahn bündig darüber legen, die Zwischenräume gut andrücken.

Schritt8

Ca. 6 x 8 cm große Maultaschen ausradeln und in reichlich kochendes Salzwasser geben; 3 – 4 min. garen, bis sie oben schwimmen.

Schritt9

Der Pfifferlingsfond:

Schritt10

Die Schalotten mit dem Knoblauch in 50 g Butter anschwitzen, die Pfifferlinge dazu geben, weich Mit Zitronensaft abschmecken,die Tomaten dazu geben, und die restliche kalte Butter unter rühren.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Die Maultaschen mit einer Schaumkelle heraus heben, in Suppentellern anrichten, etwa frischen Pfeffer darüber reiben.

Schritt13

Mit Basilikumstreifen bestreuen; dazu 1 Gläschen badischen "Alde Gott“ reichen.

Rezeptart: Badisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/badische-bibbeleskaes-maultaschen-in-buttrigem-

pfifferlingsfond/