

# 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
  - 1/1 Salz, 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/