

**|„Stadt, Land, Lecker“ vom 28. Mai 2016|  
Rezept von Georg Barta**



***Kotelett vom Limpurger Weideochsen mit Bärlauch-Butter an Bratkartoffeln und Maultaschen***

**Zutaten für 3 Personen**

Kotelett

750 g Kotelett vom Limpurger Weideochsen  
Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
Thymian / Rosmarin

Maultaschen

400 g Mehl  
3 Eier  
je eine halbe Eierschale voll Wasser  
250 g Hackfleisch (Hirsch, Wildschwein, Hausschwein)  
400 g frischen Spinat  
1 kleiner Bund Petersilie  
4 altbackene Brötchen ohne Kruste (in Milch eingeweicht)  
etwas Speck  
1 kleine Zwiebel  
Salz und Pfeffer  
Muskat  
Bärlauch  
Rinderbrühe

Bratkartoffeln

900 g Kartoffeln  
1 kleine Zwiebel  
100 g Speckschwarte  
Öl oder Schmalz  
Petersilie / Bärlauch  
Salz und Pfeffer

## Soße

Jus  
Rotwein  
Kartoffelstärke

### **Zubereitung:**

Das Kotelett marinieren und mit angeröstetem Pfeffer und Olivenöl kurz einziehen lassen. Anschließend etwas salzen und das Kotelett kurz in der Pfanne anbraten. Etwas frischen Thymian und Rosmarin mit in die Pfanne geben und dann im Ofen medium garen lassen.

Für die Bratkartoffeln Petersilie und Bärlauch zum weichen Schmalz oder Öl geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden und goldbraun anbraten. Zwiebeln dazu geben und braten bis sie glasig werden. Speck mit in der Pfanne anrösten. Zuletzt Petersilie und Bärlauch unterschwenken.

Für die Soße den Jus mit Lemberger Rotwein verfeinern und zum Ablöschen in die Pfanne geben. Je nach Belieben die Soße mit Kartoffelstärke abbinden.

Für die Maultaschen einen Nudelteig aus Eiern, Salz, Wasser und Mehl herstellen. Hackfleisch aus Hirsch, Schwein und Wildschwein mischen und nun das in Milch aufgeweichte Brötchen, Spinat, Kräuter, Zwiebeln, Schinken oder Braten, Speck, Eier, Salz, Pfeffer, Muskat und Bärlauch dazu geben. Die Masse auf den ausgerollten, zurechtgeschnittenen Nudelteig geben und zu Maultaschen formen. Diese in Rinderbrühe kochen und sie anschließend noch knusprig in der Pfanne anbraten. Dazu eine Zwiebelschmelze aus Butter und etwas angebratenen Zwiebeln reichen.

Auf dem Teller anrichten und servieren.