

*Heute Abend die Gastgeberin: Gabriele Flemming, ILEU e.V.*

Auf der Menükarte stehen heute kleine Maultaschen mit einer Maronen-Apfel-Füllung und einer kurzgebratenen Entenbrust.

### **Einkaufsliste**

1 Packung fertigen Nudelteig

1 Packung vorgekochte Maronen

1 Apfel

1 Karotte

1 rote Zwiebel oder 2 Scharlotten

Thymian, Salz, Pfeffer

Weißwein oder Cidre

1 Orange

1 EL Honig

Pro Person 1/2 bis 1 Entenbrust-Filets (oder Pute/Hähnchen)

### **Technisches Zubehör: Mixer oder Zauberstab, Ausstecherle/Teigrädchen oder ähnliches für die Maultaschen**

Entenbrust auf der Hautseite scharf anbraten, dann noch kurz auf der Fleischseite. Salzen und Pfeffern und bei 80 Grad in Alufolie verpackt im Backofen 10-20 Minuten nachgaren lassen (je nach Geschmack)

Schalotten fein hacken und mit de, gewürfeten Gemüse und den Maronen anbraten. Würzen und ablöschen. Das weichgekochte Gemüse pürieren und mit Honig und Saft etc abschmecken.

Nudelteig halb ausrollen, kleine Füllungshäufen draufgeben und mit der anderen Hälfte abdecken. Mit einem Ausstecher oder Teigrädchen Täschchen ausschneiden und im kochenden Salzwasser garen.

Entenbrust in Scheiben schneiden, mit den Maultaschen anrichten und mit dem Fleischsaft übergießen. Guten Appetit!