

Schwäbisches Original! Maultaschen mit traditioneller Füllung

VORBEREITEN

30
Min.

ZUBEREITEN

80
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

500 g Mehl
4 Eier
1 Teelöffel Salz

Für die Füllung

250 g gemischtes Hack
250 g grobe Bratwurst
250 g Spinat
1 Ei
1 l Rinderbrühe
Salz, Pfeffer
gemahlene Muskatnuss
2 Zwiebeln
Petersilie

Seit Jahrhunderten werden Nudeln mit allerlei Köstlichkeiten gefüllt. In Italien gibt es Ravioli, in China isst man Dumplings und in Russland Pelmeni. Wir in Deutschland lieben Maultaschen, einen echten Schwabenklassiker, der aus der deutschen Küche nicht mehr wegzudenken ist. Die kleinen Taschen werden aus Nudelteig hergestellt und mit einer Farce aus Spinat, Zwiebeln, Brät und getrocknetem Brot gefüllt. Klassisch

werden sie als Vorspeise in einer kräftigen Rinderbrühe serviert.

- 1 -

Für den Teig alle Zutaten verkneten, zu einer Kugel formen und mit Klarsichtfolie umwickeln, ca. 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Spinat in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren und kalt abschrecken. Zwiebeln schälen und fein hacken.

- 3 -

Spinat mit Hack, Brät, Ei und Zwiebeln verkneten, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn die Füllung zu flüssig ist, kannst du sie einfach mit Semmelbröseln abbinden.

- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm ausrollen, Rechtecke ausschneiden.

- 5 -

Füllung esslöffelweise auf die Rechtecke geben. Ränder mit Wasser bepinseln, zweites Rechteck auflegen und die Seiten mit einer Gabel zudrücken.

- 6 -

Rinderbrühe aufkochen und Maultaschen 7-12 Minuten weich garen. Die Maultaschen sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.