

# Maultaschen

Schwierigkeit:

Schwer

Menge:

6-8 Personen

Dauer:

ca. 90 Minuten

Garzeit:

3x 15 min.

Kategorie:

Nudelgerichte

Herkunft:

Familienrezept

## Zutaten

Teig:

- 300 g Mehl ( mind. ½ Dinkel)
- 3 Eier, zimmerwarm
- 1 TL Öl
- 1 TL Salz
- 2 EL Wasser (nur bei Bedarf)

Füllung:

- 200g frischer Spinat
- Salz
- 1 Zwiebel
- 3 Scheiben Toastbrot oder Weckwürfel
- 50 g geräucherter Speck
- 200g Hackfleisch
- 2 Eier
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 2 EL gehackte Kräuter

Außerdem:

- 1,5 l Fleischbrühe
- 2 Zwiebeln
- Butter

## Anleitung

1. Den Spinat verlesen, waschen, die groben Stiele entfernen. Wenig Salzwasser aufkochen und den Spinat darin kurz blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Den Spinat ausdrücken und ebenfalls fein hacken.

2. Das Brot klein würfeln mit dem Spinat bedecken. Den Speck würfeln und eventuell anbraten. Im Fett kannst du dann auch die Zwiebel anbraten. Dann alle Zutaten für die Füllung vermischen und abschmecken.

3. Den Teig auf einem Holzbrett zügig verkneten. Er muss relativ fest sein. Vorsicht mit der Wasserzugabe. Ich habe beim letzten Mal keines gebraucht. Den Teig unter einer Keramikschüssel 15 min ruhen lassen.

4. Den Nudelteig in 2 Portionen auf einer bemehlten Arbeitsfläche **dünn** auswellen. Achte von Anfang an darauf, dass es ein Viereck wird. Mit einem Teiggrädchen in 8-12 Rechtecke teilen. Auf je eine Hälfte die Füllung geben. Die Ränder mit Wasser oder Eiweiß bestreichen und zusammendrücken. (Finger, Kochlöffelstiel oder Gabel)

5. Die Fleischbrühe aufkochen. Die Maultaschen hineingeben. Die Hitze reduzieren und die

Maultaschen 15 min. ziehen lassen. Für die 2. und 3. Portion die Brühe etwas nachsalzen.

6. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Butter goldbraun rösten.

7. Die Maultaschen in etwas Brühe servieren und die Zwiebeln darauf verteilen.

Dazu schmeckt [Kartoffelsalat](#).

## Bilder

*Hier können über die Upload Funktion Bilder vom Rezept eingefügt werden*

## Kommentare

Das ist unser traditionelles Gründonnerstagsessen. Die 2. Hälfte gibt es an Karfreitag geschnitten in der Pfanne angebraten und mit Ei überbacken.

## Quelle

Familienrezept nach „Schwäbisch kochen“ von Rose Marie Büchele, GU Verlag

From:

<https://rezepte.basti.rocks/> - **Schröders Rezepte**

Permanent link:

<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/mautaschen/index>

Last update: **2022/04/20 19:29**

