

Hausgemachte schwäbische Maultaschen

Zutaten für 60 - 70 Stück:

1,5 kg Nudelteig
1,3 kg gemischtes Hackfleisch
800 g feines Brät
200 g gerauchte Schinkenwurst
350 g Blattspinat, gegart und gut ausgedrückt
4 alte Brötchen, eingeweicht und gut ausgedrückt
8 Eier
4 Eigelb zum Bestreichen
1 Bund Petersilie
1 kleine Stange Lauch
2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Muskat, Liebstöckel
Eventuell: 2 - 3 l Fleischbrühe



Zubereitung:

Lauch, Petersilie, kleingeschnittene Zwiebeln und Liebstöckel in wenig Öl gut anschwitzen. Zusammen mit der gerauchten Schinkenwurst, dem Spinat und den eingeweichten Brötchen durch den Fleischwolf drehen. Mit dem Hackfleisch, dem Brät und den Eiern gut vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Nudelteig auslegen. Zwei Drittel der Teigbreite (von unten) ca. 1 cm dick mit dem Fleischteig bestreichen. Von unten nach oben zweimal umschlagen. 4 Eier trennen und die Eigelbe verrühren. Das noch unbestrichene Drittel komplett mit Eigelb bestreichen, über die Rolle mit Füllung schlagen und vorsichtig festdrücken.

Die so entstandene Rolle in ca. 4 cm breite Stücke schneiden. Die Maultaschen in reichlich schwach siedendem Salzwasser oder in Fleischbrühe ca. 20 min ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen! Wenn die Maultaschen an die Oberfläche kommen, sind sie in weiteren 1 - 2 Minuten fertig.

Die Maultaschen mit Butterbröseln und gerösteten Zwiebeln anrichten oder in der Fleischbrühe servieren. Dazu passt ein gemischter Salat.

© Hoflädle Rupp 2014 Alle Rechte vorbehalten.

Dieses Dokument stammt von der Webseite www.hoflaedle-rupp.de/rezepte

Foto: © Jack Jelly / Fotolia

Hoflädle Rupp, Waldemar Rupp, Laubersteigweg 19, 71723 Großbottwar
Telefon 07148 / 7571, Telefax 07148 / 924 698, E-Mail: info@hoflaedle-rupp.de