

Attempto - Maultaschen mit Eier - Kräuterkäse - Sauce

Kategorien: Nudeln, Küche, Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

12	Maultaschen
2	Ltr. Rinderbouillon
1 1/2	Essl. Butter oder Margarine
2	Zwiebeln; kleingehackt
2 1/2	Essl. Instantmehl
1/2	Ltr. Bouillon
1/4	Ltr. Sahne oder Milch
5	Eigelb; mittlere Groesse
3/4	Essl. Zitronensaft
200	Gramm Kraeuterkaese
	Salz, Zucker, Pfeffer
	Muskat
1	Bund Petersilie; fein gehackt

Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Eiersauce: Butter oder Margarine in der Kasserolle schmelzen,

Kleingehackte Zwiebeln hineingeben und leicht anduensten.

Instantmehl Einruehren und sofort mit Bouillon und Sahne oder Milch auffuellen. Bei kleinem Feuer staendig ruehren, bis Blasen entstehen, dann vom Feuer Nehmen. Zunaechst Eigelb und Zitronensaft, danach Kraeuterkaese und Petersilie einruehren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker Abschmecken. Maultaschen aus der heissen Bouillon nehmen, entweder portionsweise auf Tiefe Teller oder in eine grosse Schuessel geben und dann die Eiersauce Daruebergiessen. Petersilie daraufstreuen. Dazu Salate aller Art oder auch nur Kartoffelsalat, als Getraenk Bier Und als Nachtisch Fruechtejoghurt reichen.

Spruch: Mit der Gabel isch a Ehr, mit em Loeffel kriagt mr mehr.