

Badische Bärlauch - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 4 Portion(en)

250	Gramm	Mehl
4	mittl.	Eier
1	Stück	Brötchen, vom Vortag
1	Stück	Zwiebel
1	Bund	Bärlauch
200	Gramm	Hackfleisch, gemischt
200	Gramm	Butter
1	Prise	Muskatnuss
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz

Anleitung:

Zubereitung von Badische Bärlauch-Maultaschen Mehl, 3 Eier und 1/2 TL Salz zu einem Teig verkneten und 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Bärlauch abbrausen und trockenschütteln. Einige Blätter beiseite legen und die restlichen fein hacken. Das übrige Ei mit dem ausgedrücktem Brötchen, Zwiebelwürfeln, Hackfleisch und gehacktem Bärlauch verkneten. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Den Nudelteig halbieren und beide Hälften zu zwei gleich großen rechteckigen Teigplatten (25 x 50 cm) dünn ausrollen. Die zwei Teigplatten längs halbieren. Auf eine Hälfte in Zweierreihen in Abständen von 4 cm kleine Häufchen der Fleisch/Bärlauch-Füllung setzen. Die unbelegten Teigplatten locker darüber legen. Den Rand rund um die Füllung fest andrücken. Mit einem Messer oder einem Teigrädchen um die Füllung herum Quadrate ausschneiden. 3 l Salzwasser aufkochen. Die Temperatur des Elektro-Ofens reduzieren. Die Maultaschen im leicht siedenden Wasser 7 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen und warm halten. Den übrigen Bärlauch in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne leicht bräunen, Bärlauch unterrühren. Maultschen mit der Bärlauch-Butter auf Tellern servieren. mittlerer Schwierigkeitsgrad
Zubereitungszeit 70 Minute(n)