

## Geflügel - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen, Küche, Geflügel, Fleisch

Zutaten für: 4 Portionen

### *WAS FÜR MEINE BESONDEREN FREUNDE!*

---

1	Stück	In Butter gedünstete Zwiebel
400	Gramm	Mehl
3	Stücke	Eier
1	Essl.	Wasser
		Salz

### *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

300	Gramm	Geflügelfleisch
100	Gramm	Schweinefleisch
1	Stück	Eingeweichtes und Ausgedrcktes Brötchen, (Semmel)
		Muskat
1	Stück	Thymianzweig
		Petersilie
	Etwas	Abgeriebene Zitronenschale
4	Stücke	Schalotten
1	Stück	Knoblauchzehe
20	Gramm	Butter
		Pfeffer
1	Stück	Ei zum Bestreichen
		Für den Maultaschenteig

### Anleitung:

Teig: Das Mehl sieben, eine Vertiefung eindrücken, Eier, Wasser und Salz hineingeben und eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Füllung: Fleisch und Brötchen durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Gewürze und Zitronenschale hinzugeben.

Schalottenwürfel und zerdrückte Knoblauchzehe in Butter etwa fünf Minuten in einem Pfännchen andünsten. Abkühlen lassen und unter die Fleischmasse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig dünn auswellen. Runde Teigstücke ausstechen, je einen Eßlöffel Fleischmasse in die Mitte geben. Bevor das zweite Teigstück zum Bedecken darauf gelegt wird, den Rand mit verquirltem Ei bestreichen und an das untere Teigstück drücken.

Alle Maultaschen in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser etwa 5 - 8 Minuten garen, gut abtropfen. Für die Schmalze die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, die feingewürfelte Zwiebel zufügen und goldbraun anschwitzen.

Dann über die Maultaschen geben´.

Guten Apetit !