

Graf Eberhard - Maultaschen in Zwiebelschmaelze

Kategorien: Teigware, Teigtasche, Maultaschen

Zutaten für: 4 Personen

| | | |
|-----|--------|--------------------------------|
| 150 | Gramm | Butter |
| 4 | mittl. | Zwiebeln; in Ringe geschnitten |
| | | Petersilie |
| 12 | | Maultaschen |
| 2 | Ltr. | Rinderbouillon |

Anleitung:

(Graf Eberhard = Württembergs geliebter Herr)

Maultaschen in heisser Bouillon 10-15 Minuten ziehen lassen.

Butter leicht bräunen, Zwiebeln dazugeben und ebenfalls braeunen lassen. Maultaschen auf die Teller verteilen und Zwiebelschmälze darübergerben. Mit Petersilie huebsch garnieren.

Dazu serviert man Kartoffelsalat oder eine Salatplatte, zum Trinken ein guter Most oder ein frisches Bier, zum Nachtisch frisches Obst.