

# I Mog di - Maultaschen mit Blumenkohl und Schinken

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

|     |          |   |
|-----|----------|---|
| 250 | Gramm    | Butter                                      |
| 4   |          | Eigelb, nach Belieben - ein Viertel<br>Mehr |
| 1/2 | Ltr.     | Kalte Fleischbrühe                          |
| 1   | Gramm    | Frischer Blumenkohl                         |
| 12  |          | Maultaschen                                 |
| 1   | Handvoll | Petersilie                                  |
| 4   | Teel.    | Zitronensaft (1)                            |
| 1   | Spur     | Safran                                      |
| 2   | Ltr.     | Rinderbouillon                              |
| 1   | Spur     | Cayennepfeffer                              |
| 1/2 |          | Zitrone, den Saft davon                     |
| 200 | Gramm    | Schinken                                    |
| 200 | Gramm    | Emmentaler oder Gouda -<br>Gerieben         |

## Anleitung:

I mog di = höchste schwäbische Liebeserklärung, auch Eheversprechen nach Maultaschengenuss. Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10 bis 15 Minuten ziehen lassen. Blumenkohl 10 Minuten in kaltes Salzwasser legen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. In einen Topf Wasser, etwas Salz sowie wenig Zitronensaft geben und darin den Blumenkohl weich kochen. Blumenkohl nach Geschmack mit Muskat und Safran nachwürzen. Ausserdem eine Sauce hollandaise herstellen: Diese Sauce wird grundsätzlich in einem heissen Wasserbad zubereitet, d. h., ein kleiner Topf nimmt die Saucenzutaten auf. Er hängt in einem zweiten, grösseren Topf, der heisses Wasser enthält. In den kleinen Topf Fleischbrühe geben. Eigelb, Zitronensaft (1), Salz sowie flüssige Butter unter ständigem Rühren dazugeben, bis die Sauce sämig ist. Dann mit weissem und Cayennepfeffer abschmecken. Wenn die Sauce zu dick ist, mit warmer, aber nicht heisser Brühe verdünnen. Blumenkohl aus dem Sud nehmen, abtropfen lassen und gleichmässig in kleine Stücke teilen. Maultaschen, abgetropft und warm, portionsweise auf tiefe Teller verteilen, Blumenkohl darauflegen. Schinken, in Streifen geschnitten, und dann Sauce darübergerben. Mit Petersilie bestreuen und servieren. Man kann auch das fertige Gericht mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen überbacken. Dazu gibt es viel Salat, zum Trinken Weissherbst vom Bodensee, zum Nachtisch Schokoladenpudding mit Vanillesauce. Dass aber die Liebe trotz der Maultaschen auch ihre Grenzen hat, zeigt folgende

Weisheit: Mann ond Weib isch oi' Leib, aber net oi' Maga.