

Kartoffel - Maultaschen mit Bratwurstfüllung

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|--|
| 1 | kg | Pellkartoffeln, mehlig kochende (vom Vortag) |
| 1 | | Ei(er) |
| 150 | Gramm | Mehl, eventuell auch etwas mehr |
| 4 | | Zwiebel(n) |
| 4 | | Bratwurst, rohe |
| 250 | Gramm | Saure Sahne |
| 50 | Gramm | Butter /Butterschmalz |
| | | Salz und |

Anleitung:

Die gekochten Kartoffeln fein reiben, das Ei und das Mehl unterkneten, mit Salz und Pfeffer würzen und schnell zu einem glatten Teig verkneten. Diesen Teig zu einer Rolle von ca. 6 cm Durchmesser formen. Für die Füllung die Bratwurstmasse aus der Pelle drücken und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in eine heiße Pfanne geben und in einem EL Fett anbraten. Mit Salz und Pfeffer, je nach Geschmack noch mit Kräutern (z.B. Petersilie, Majoran, Kerbel) würzen. Nun die Kartoffelrolle in 8 Scheiben schneiden. Jede Scheibe ca. 2 mm dick ausrollen und mit je einem EL saurer Sahne bestreichen. Nun auf jede Scheibe einen Teil der Füllung (pro Scheibe ca. 2 - 3 EL) geben. Die Plätzchen halbmondförmig zusammendrücken und in einer gefettete Backreine schichten. Mit der erhitzter Butter (Butterschmalz) bestreichen. Die Form in einen auf 200 Grad vorgeheizten Backofen stellen und ca. 35 bis 40 Minuten goldbraun backen. Dazu passt Sauerkraut oder ein gemischter Salat.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe