

Lugabeutel - Maultaschen in Lauchgemüse Versteckt

Kategorien: Teigware, Maultaschen, Land, Deutschland

Zutaten für: 4 Portionen

12		Maultaschen
2	Ltr.	Rinderbouillon
1	kg	Frischer Lauch
100	Gramm	Butter oder Margarine
1		Zwiebel; feingeschnitten
1 1/2	Essl.	Instantmehl
1/4	Ltr.	Bouillon
1	Prise	Salz
		Weisser Pfeffer
125	ml	Frische Sahne
1/2		Muskatnuss; gerieben
1	Essl.	Zitronensaft
1	Handvoll	Schnittlauch

Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Lauch in Ringe schneiden, waschen, in nur kurz aufkochendes Salzwasser geben und 15 Minuten ziehen lassen, dann Salzwasser abgiessen. Auf kleiner Flamme Butter oder Margarine in einer Kasserolle zerlaufen lassen, Zwiebel dazugeben und glasig daempfen. Instantmehl dazugeben, mit Bouillon abloeschen und umruehren. Abgetropftes Lauchgemuese hinzufuegen, mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Danach vom schwachen Feuer nehmen und Sahne darunterruehren.

Statt frischem Lauchgemuese kann auch tiefgefrorener Porree verwendet werden. Dann ruehrt man nur etwas Muskat und pro Portion einen Essloeffel Sahne unter das aufgetaute Gemuese.

Maultaschen aus der heissen Bruehe nehmen, portionsweise auf Teller oder in eine Kasserolle geben und mit dem Lauchgemuese bedecken. Zur Garnierung Schnittlauch darueberstreuen. Heiss servieren!

Dazu gibt es als Getraenk einen dunklen Rotwein, z.B. einen Spaetburgunder und zum Nachtsch Apfelstrudel mit Sahne.