

## Mauganeschtle - Maultaschen mit Schinken in Tomatensauce

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

12		Maultaschen
2	Ltr.	Rinderbouillon
500	Gramm	Frische Tomaten; oder
1	Ltr.	Dose Tomaten
1		Zwiebel; kleingehackt
4	Essl.	Oliven- oder Pflanzenoel
225	Gramm	Rauchfleisch (durchwachsener Speck)
110	Gramm	Salami; kleingeschnitten Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
1	Spur	Zucker
1	Spur	Rosmarin; gemahlen
2	Spur	Getr. Basilikum oder Oregano
45	Gramm	Butter
2	Essl.	Instantmehl
8	Scheiben	Gekochter Schinken a 25 g
3 1/2	Essl.	Sahne
1/2	Ltr.	Maultaschenbruehe Petersilie

### Anleitung:

Mauganeschtle oder Maukenesch: Heimlicher Ort, wo gemunkelt wird. Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10-15 Minuten ziehen lassen. Pikante Tomatensauce: Tomaten einritzen und mit kochendem Wasser uebergiessen, bis die Tomaten bedeckt sind. Nach wenigen Minuten ist Es moeglich, die Haut abzuziehen. Wer keine Zeit hat, kann auch Geschaelte Tomaten aus der Dose nehmen. In einer Kasserolle Oel geben und auf mittlerem Feuer waermen. Dazu Zwiebeln, Rauchfleisch und Salami hineingeben. Einige Minuten Anduensten, dann die geschaelten Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer Und Rosenpaprika, Zucker, Rosmarin und Basilikum oder Oregano Abschmecken. Das Ganze gut durchruehren und auf mittlerem Feuer Halten, bis die Tomaten zerkocht sind. Danach diese Masse passieren. Butter und Instantmehl in einer zweiten Kasserolle bei schwachem Feuer umruehren, bis sie gebunden sind. Vom Feuer nehmen und Passiertes dazugeben. Auf kleiner Flamme unter staendigem Ruehren die Angegebene Menge aus dem Topf mit den Maultaschen und Sahne Unterziehen. Maultaschen aus der heissen Bruehe nehmen und portionsweise auf je 1 Tiefen Teller verteilen. Je Portion 2 Scheiben Schinken Auflegen und Tomatensauce daruebergiessen, dann mit Petersilie Bestreuen. Dazu gibt es entweder gemischten Salat oder auch nur Kartoffelsalat, Zum Trinken ein Glas schwaebischen Rotwein und zum Nachtisch ein Stueck Erdbeerkuchen oder einen anderen Obstkuchen mit Sahne.

Und: Do send d'Leit gern, wo mr vor lauter Floisch koi' Sauerkraut Meh sieht.