

## Maultaschen 2

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

4		Zwiebeln
250	Gramm	Hackfleisch, gemischt
1	Bund	Petersilie
250	Gramm	Frischer Spinat
1		Eiweiss
2		Eier
400	Gramm	Mehl
8	Essl.	Wasser
50	Gramm	Butter
200	Gramm	Kalbsbratwurstbrät
		Rezepte

### Anleitung:

Die Anzahl der Portionen hängt wie immer stark davon ab, wie gross der Hunger ist und was man dazu isst. Aus Mehl, Eiern, etwas Salz und Wasser einen Nudelteig kneten und ganz dünn ausrollen. Wem das zu viel Arbeit ist, kann den fertigen Nudelteig eventuell beim Bäcker kaufen. Bei uns ist das auf Vorbestellung möglich. Das Hackfleisch mit dem Brät mischen. Spinat in Salzwasser blanchieren, mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und grob hacken. Die Petersilie auch hacken und untermischen. Den Spinat unter die Hackmasse kneten, die Eier zugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig in knapp 15 cm grosse Quadrate schneiden, auf jedes Quadrat so viel wie möglich von der Füllung geben. Die Teigränder mit Eiweiss bepinseln. Die Quadrate über Eck zusammenklappen, die Ränder fest andrücken. Falls man die Maultaschen nicht in der Brühe, sondern überbacken mit Salat essen will, kann man auch grössere Teigstücke mit der Füllung belegen und diese zusammenrollen. Wichtig ist aber auch hier, dass sie Seiten mit dem Teig verschlossen werden. Die Maultaschen in der heissen Fleischbrühe etwa 10 Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen. Maultaschen in der Brühe: Inzwischen die gepellten Zwiebeln in Ringe schneiden und in der Butter goldbraun braten. Die Maultaschen in Suppentellern mit etwas Brühe servieren und die gebratenen Zwiebelringe darüberggeben. Geröstete Maultaschen: Die Maultaschen abkühlen lassen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett oder Öl anbraten lassen und mit der verquirlten Eimasse überbacken.

Dazu passt zum Beispiel ein schwäbischer Kartoffelsalat. Maultaschen eignen sich übrigens sehr gut zum Einfrieren.

Es empfiehlt sich daher, gleich eine grössere Menge zuzubereiten.