

Maultaschen 3

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

40	Gramm	Butter
250	Gramm	Spinat
300	Gramm	Mehl
2		Eier
1		Eiweiss zum Bestreichen
200	Gramm	Kalbsbrät
2		Eier
3	Essl.	Wasser
1		Zwiebel oder Zwiebelröhrchen

Anleitung:

Mehl auf ein Backbrett sieben, salzen. In die Mitte eine Mulde drücken, Eier und Wasser darin verrühren. Mit einer Gabel nach und nach das Mehl einrühren, mit den Händen einen festen, geschmeidigen Teig kneten (ich selbst geb gern ein wenig Salatöl dazu, dann wird er geschmeidiger). Teig in 3 Portionen teilen, rund formen, mit einer Schüssel zudecken. Nudelteig sofort portionsweise sehr dünn auswellen, Nudelflecke auf ein Tuch legen und an der Luft trocknen lassen (je nach Raumtemperatur ca. 1 Stunde). Fülle: Gewaschenen Spinat mit feingewiegter Zwiebel und Kerbel in heisser Butter 5 Minuten dünsten, fein wiegen. Kalbsbrät mit Eiern, etwas Milch, Salz und Muskat abrühren, Spinat daruntermischen. Die Masse mit Semmelbröseln binden. Füllen: Mit dem Küchenrädchen auf der Hälfte des Nudelteiges Quadrate von 6 x 6 cm anmerken, mit Fülle belegen, die Zwischenräume mit Eiweiss bestreichen. Die zweite Teighälfte darüberschlagen, zwischen den Häufchen andrücken, Quadrate ausradeln. Maultaschen in kochendem Salzwasser 8 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen. Mit gebräunten Zwiebeln anrichten oder in heisser Fleischbrühe als Suppeneinlage servieren.