

Maultaschen 5

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

500	Gramm	Mehl
3		Eier
100	Gramm	Speck durchwachsener
1	Prise	Salz
1		Zwiebel (wenn's geht Zwiebelröhrle)
1		Brötchen vom Vortag
250	Gramm	Gekochter Spinat ohne Stiele
50	Gramm	Roher Spinat
300	Gramm	Feines Bratwurstbrät

Anleitung:

Für den Nudelteig in das Mehl eine Vertiefung machen, Eier und Salz dazugeben. Daraus einen glatten Teig kneten und eine Rolle formen. Diese in sechs Segmente teilen und hauchdünn zu einem ca. 18cm breiten Rechteck ausrollen. Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne glasig dünsten, Zwiebel und Lauch zugeben und ebenfalls dünsten. Die eingeweichten Brötchen, Petersilie, Spinat durch den Fleischwolf drehen und mit Speck, Zwiebel und Lauch vermengen. Eier und Brät unterarbeiten, mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Masse soll gut streichfähig sein, eventuell noch ein Ei dazugeben. Die Teigbahnen gleichmässig mit der Masse bestreichen, von der langen Seite aus zweimal umschlagen, das obere Ende des Teigs mit Eiweiss bestreichen, überschlagen und andrücken. Schräge Stücke von ca. 3cm Breite abschneiden, in kochende Fleischbrühe geben und 10 bis 12 Minuten ziehen lassen. Danach : guten Appetit. Ich hoffe ihr könnt mit dem Rezept etwas anfangen. Entnommen habe ich es dem Buch Kulinarische Streifzüge durch Schwaben aus dem Sigloch Verlag Künzelsau. Es gibt von denen eine ganze Serie, und die sind alle hervorragend. Zum einen sind immer tolle Rezepte drin, und zum anderen ist die Aufmachung, besonders die Bilder, absolute Spitze. Zu den Rezepten gibts dann noch gratis eine Beschreibung von Land und Leuten. Eine andere Serie sind Spezialitäten Kochbücher. Da werden immer bestimmte Gruppen von Essbarem behandelt, z.B. Nudel, Gemüse, Früchte, Salate, Wild und Geflügel, ...