

Maultaschen 6

Kategorien: Maultaschen, Nudeln, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
2		Eier
	Etwas	Salz
3-4	Essl.	Wasser

FUELLUNG

1		Bueschel Zwiebelroehrle
50	Gramm	Rohes geraeuchertes Boedele
150	Gramm	Hackfleisch
100	Gramm	Braet
1		Ei
30	Gramm	Fett
		Petersilie
		Pfeffer
		Salz
1		Eiweiss
1 1/4	Ltr.	Bruehe
		Schnittlauch

Anleitung:

Aus Mehl, Eiern, Salz und Wasser einen geschmeidigen Nudelteig herstellen und gut durchkneten. In drei Teile schneiden und jedes Teil fuer sich ausrollen. Zur Fuelle: Die Zwiebelroehrchen sehr fein schneiden, im Kleingeschnittenen ausgelassenen Boedele die Zwiebelroehrle anduensten und abgekuehlt mit Hackfleisch, Braet, Ei, Feingeschnittener Petersilie vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Aus den Teigfladen runde Plaetzchen im Durchmesser von etwa 8 cm ausstechen, mit Fuelle belegen, die Raender mit Eiweiss bestreichen, ueberklappen und gut andruecken. Die Taschen in die abgeschmeckte kochende Bruehe legen. 5 min. kochen und 10 min. ziehen lassen. Mit Schnittlauch anrichten.