

Maultaschen 7

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 10 Portionen

FÜR DEN TEIG

750	Gramm	Mehl
6		Ei(er)
	Etwas	Salz
	Etwas	Wasser

FÜR DIE FÜLLUNG

2		Brötchen
50	Gramm	Lauch
250	Gramm	Spinat
50	Gramm	Speck
1		Zwiebel(n)
500	Gramm	Hackfleisch, gemischt
500	Gramm	Kalbfleisch (Kalbsbrät)
4		Ei(er)
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
		Majoran
1		Ei(er), davon das Eigelb

Anleitung:

Teig zubereiten, dann 1 m lang und 20 cm breit schneiden.
Eingeweichte Wecken ausdrücken, mit angedämpftem Lauch und Spinat durch den Fleischwolf drehen. Den Speck andünsten. Die Zwiebel mit Hackfleisch, Kalbsbrät, Eiern und dem Püree vermengen, abschmecken. Teigstreifen mit Eigelb einpinseln, dann die Füllung darauf geben, zu Rauten schneiden. In Salzwasser 15 Minuten gar kochen lassen. In Scheiben schneiden und anrösten. Dazu passt: Grüner Salat mit Kräuter-Vinaigrette.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe