

Maultaschen (Familienrezept)

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 8 Portionen

1	kg	Teig, Nudelteig (vom Bäcker)
500	Gramm	Rindfleisch, Siedfleisch
300	Gramm	Gehacktes (Brät)
300	Gramm	Wurst, Lyoner
300	Gramm	Wurst (Schinkenwurst), geraucht
1	groß.	Toastbrot
1		Zwiebel(n) (Gemüsezwiebel)
1 1/2		Lauch
1	Bund	Petersilie
		Salz und Pfeffer
6		Ei(er)
		Muskat
		Schnittlauch, zum Bestreuen

Anleitung:

Rindfleisch kochen, dann mit allen übrigen Zutaten klein schneiden. Lauch, Zwiebel und Petersilie in Butter dämpfen. Alle Zutaten vermischen. Nudelteig ausrollen und je nach gewünschter Maultaschengröße ausschneiden, mit der Masse füllen, zusammenklappen und gut an den Rändern andrücken. In reichlich kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Die gekochten Maultaschen können auch mit etwas Fett in der Pfanne gebraten werden; dazu gibt es schwäbischen Kartoffelsalat.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: simpel

Brennwert p. P.: keine Angabe