

Maultaschen - Heidenheimer Art

Kategorien: Maultaschen, Küche, Land, Deutschland

Zutaten für: 6 Portion(en)

1 1/2	kg	Mehl
17	Stücke	Eier
19	Essl.	Wasser
3	Teel.	Salz
500	Gramm	Brät
1	kg	Hackfleisch
750	Gramm	Schweinebauch
1	kg	Spinat
1	Bund	Petersilie
200	Gramm	Paniermehl
2	groß.	Zwiebeln

Anleitung:

Zubereitung von Maultaschen Heidenheimer Art Das Mehl mit Salz, Wasser, und 12 Eiern zu einem geschmeidigen Teig kneten. Dann in einer angewärmten Schüssel 20 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Zwiebeln glasig bis leicht goldgelb anbraten. Das Brät mit dem Hackfleisch, gerauchtem Schweinebauch, Spinat, Petersilie, Paniermehl und 5 Eiern zu einer homogenen Masse verarbeiten. Den Teig 4 bis 5 mm dick ausrollen und mit einer Kaffetasse oder einem Wasserglas runde Formen ausstechen, dabei den Teig immer wieder bemehlen, diese dann mit 1 EL Füllung besetzen. Den Teig in der Mitte zusammenklappen. Die Maultaschen in kochendes Salzwasser geben und so lange kochen, bis diese oben schwimmen oder nur 2 Minuten kochen und anschließend einfrieren, dann aber in der Brühe 25 Min. köcheln.

mittlerer Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit. 40 Minute(n)