

## Maultaschen - Schwäbische Gr.Menge

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 25 Portion(en)

500	Gramm	Nudelteig
750	Gramm	Hackfleisch
500	Gramm	Kalbsbrät
450	Gramm	Spinat
1	Bund	Petersilie
3	mittl.	Lauchzwiebeln
1	mittl.	Zwiebel
2	mittl.	Brötchen
2	Essl.	Paniermehl
2	mittl.	Eier
1	mittl.	Eigelb
1	Prise	Muskat
1	Prise	Pfeffer
1	Prise	Salz
1	Prise	Fondor

### Anleitung:

Den tiefgekühlten Spinat lt. Vorschrift zubereiten, d.h. ca. 10 Minuten kochen. Das in kleine Stückchen geschnittene Brötchen vom Vortag in etwas heißem Wasser einweichen, gut ausdrücken. Alle Zutaten (außer dem Nudelteig natürlich), wo nötig natürlich fein geschnitten, in einer großen Schüssel gut vermengen. Das Brät ganz zum Schluss zugeben, es klebt ziemlich, darauf achten, dass es gut vermischt wird. In der Zwischenzeit einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Nudelteig aufrollen, mit der Fülle dick bestreichen, 2 Mal einrollen, abschneiden. Ca. 2 cm Teig zum Überlappen stehen lassen, mit Eigelb bestreichen, überklappen, gut andrücken. Jetzt quer mit einem scharfen Messer pro Portion ca. 5 bis 6 Maultaschen abschneiden, ins kochende Wasser geben und ca. 10 Minuten ganz leicht köcheln, eher ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Anmerkung und Kochtipps für Schwäbische Maultaschen Ich lege sie immer auf eine ganz leicht eingeölte Platte, so backen sie nicht fest. Man kann sie nun in einer kräftigen Fleischbrühe mit braunen Zwiebeln und Schnittlauch servieren, oder in der Pfanne, in Stücke geschnitten rösten, evtl. noch ein Ei darübergerben, mit Kartoffelsalat und Kopfsalat anrichten.

Sie eignen sich auch hervorragend zum Einfrieren.

mittlerer Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit 40 Minute(n)