

Maultaschen im Zitronengrassud

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Mehl
4		Ei(er)
2	Essl.	Öl
		Salz
1		Zwiebel(n)
2	Essl.	Speck
200	Gramm	Hackfleisch
100	Gramm	Spinat
1		Ei(er)
2	Essl.	Semmelbrösel
1	Essl.	Petersilie, klein geschnitten
		Salz und Pfeffer, Muskat
1	Ltr.	Brühe
2	Stängel	Zitronengras
2	Essl.	Butter
1		Zwiebel(n)
		Schnittlauch, klein geschnitten, für Deko

Anleitung:

Eier, Öl und Salz vermengen. Mehl zufügen, etwas Mehl für später aufbewahren und zu einem Teig verarbeiten (kneten). Teig in Folie einschlagen und im Kühlschrank eine Stunde ruhen lassen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und zusammen mit dem Speck in einer Pfanne anbraten. In eine Schüssel geben und mit Hackfleisch, Spinat, Ei, Semmelbrösel, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen. Noch einmal abschmecken. Teig vierteln und auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen. Füllung mit einem Löffel darauf verteilen, Rand mit einem Pinsel und etwas Wasser einreiben, umschlagen, gut andrücken und in Portionen teilen. Zitronengras plattieren, knoten und in der Brühe erhitzen. Zwiebel klein würfeln und in der Butter goldgelb anbraten. Maultaschen in der siedenden Zitronengrasbrühe gut 5 Minuten garen und anschließend in der Zwiebelbutter schwenken. Die Maultaschen auf einen Teller geben, mit ein wenig Zitronengrassud auffüllen, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Zubereitungszeit: 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: keine Angabe