

## Maultaschen in der Brühe nach Hausmacher Art

Kategorien: Maultaschen, Suppe

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Hackfleisch (gemischt)
300	Gramm	Kalbsbrät
50	Gramm	Speck
400	Gramm	Mehl
2		Karotte(n)
1/2	Stange	Lauch
2		Brezel(n) oder Laugenbrötchen
1	groß.	Zwiebel(n)
5	groß.	Ei(er)
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Schnittlauch
200	Gramm	Spinat, TK
250	ml	Milch ( 3,5% Fett )
		Muskat
		Salz und Pfeffer
1	Ltr.	Brühe

### Anleitung:

Das Mehl, 3 Eier, einen halben Teelöffel Salz und 100 ml Wasser in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig kneten. Den fertigen Teig ausrollen und in Rechtecke schneiden (ca 10cm x 20cm). Die Laugenbrötchen in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen bis sie komplett durchgezogen sind. Den Speck, die Karotten, den Lauch, die Zwiebel, die Petersilie und den Schnittlauch kleinschneiden und dann in einer Pfanne gut andünsten. Die eingeweichten Brötchen, 2 Eier, das Brät, das Hackfleisch, den Spinat und das Gedünstete in eine Schüssel geben und gut vermischen. Dann nach Belieben würzen. Den vorbereiteten Teig auslegen und je einen Esslöffel der Füllung auf eine Seite jedes Teigstreifens geben. Den Rand des Teiges mit ein wenig Milch einpinseln damit der Teig zusammenklebt. Den Teig über die Füllung klappen, den Rand mit den Fingern gut andrücken. Die Maultaschen in die Brühe geben und darin ca. 15 min. kochen, fertig.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal