

# Maultaschen mit Schmackhafter Füllung

Kategorien: Maultaschen, Küche

Zutaten für: 4 Portione

1 kg Teig (Nudelteig vom Meter)

## *FÜR DIE FÜLLUNG*

---

500	Gramm	Hackfleisch, feines
500	Gramm	Brät (Fleischkäsebrät)
1		Zwiebel(n), sehr fein gehackt
50	Gramm	Rauchfleisch, mageres, sehr fein Gewürfelt
250	Gramm	Blattspinat, TK
1	Bund	Petersilie, glatte, fein gehackt
1		Ei(er)
1	Stange	Lauch, sehr fein und klein Geschnitten
3		Brötchen, vom Vortag (Dinkelbrötchen) Salz und Pfeffer Muskat Eiweiß, leicht angeschlagen

## Anleitung:

Das Hackfleisch zusammen mit dem Brät in eine große Schüssel geben und locker vermengen. Dann in einer Pfanne das sehr klein gewürfelte Rauchfleisch in 1 EL Wasser dünsten und nach und nach die kleinst geschnittene Zwiebel dazugeben und ganz kurz ( 1 Minute) noch den miniklein geschnittenen Lauch mitdünsten. Tiefgefrorenen Blattspinat in einem Sieb auftauen lassen, damit das Tauwasser ablaufen kann. Die Dinkelbrötchen in einer Schüssel mit warmem Wasser einweichen. Nun zu der Hackfleisch-Brät-Mischung den Inhalt der Pfanne mit der gedünsteten Rauchfleisch-Zwiebel-Lauch-Mischung geben, dann den aufgetauten Spinat mit der Hand ausdrücken und dazu geben, 1 Ei dazufügen (nur 1 Ei verwenden - Eier machen die Füllung fest!), mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Petersilie hinzufügen. Als letztes die Dinkelbrötchen ausdrücken und zerpfückt dazugeben. Zunächst die Masse mit einer Gabel oder einem Kochlöffel grob vermischen. Dann mit beiden Händen den Fleischteig sanft zu einer homogenen Masse kneten und mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Den Nudelteig auslegen und längliche Rechtecke ausschneiden. Mit einem Pinsel die Ränder der Rechtecke mit dem angeschlagenen Eiweiß bestreichen und auf eine Seite jedes Rechteckes ca. 1 Esslöffel Füllung geben. Die andere Teighälfte darüber klappen und an den Rändern sehr gut festdrücken. Nun kann man mit dem Backrädchen noch die Ränder der Maultasche in eine schöne Form rädeln. Eine andere Form der Füllweise wäre, die Maultaschen zu wickeln. Wieder einen Esslöffel Füllung auf die eine Seite des Rechteckes zu geben , nun die Füllung zur Mitte zu etwas verstreichen und das Rechteck 2 mal aufrollen. Und wieder die Seitenenden gut und fest aneinanderdrücken und mit dem Backrädchen die Seitenränder schön rädeln. Immer darauf achten, dass die Teiggränder mit Eiweiß bestrichen sind, damit die Maultaschen ihre Form behalten und die Füllung nicht herausrutscht! Ich lasse dann die fertig gestellten Maultaschen in einer Gemüsebrühe in einem großen, weiten Topf 10-15 Minuten ganz leicht köcheln, eher nur ziehen. Die Garzeit richtet sich auch nach der Größe der Maultaschen. Traditionell werden die fertigen Maultaschen in einer heißen Fleischbrühe serviert. Dazu werden die

## Maultaschen mit Schmackhafter Füllung

(Fortsetzung)

Maultaschen in den Suppenteller gelegt und mit so wenig Fleischbrühe übergossen, dass der Bauch der Maultasche trocken bleibt, auf den kommen noch in Butter gebräunte feingeschnittene Zwiebeln.

Eine weitere Serviermöglichkeit ist, die Maultaschen in der Pfanne in Butter knusprig braun zu braten und zu lauwarmem schwäbischem Kartoffelsalat zu reichen. Die Schwaben essen erst die Maultaschen in der Brühe und danach in Butter angebraten mit Kartoffelsalat!

Zubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Brennwert p. P.: keine Angabe