

Maultaschen nach Mama´s Art

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 6 Portion(en)

1	kg	Maultaschenteig
450	Gramm	Spinat tiefgefroren
1	Handvoll	Kräuter
3	mittl.	Eier
6	Prisen	Salz
2		Zehe(n) Knoblauch frisch
2	Essl.	Paprika edelsüß
1/2	Teel.	Currypulver
1	kg	Brät frisch
1 1/2	kg	Rinderhackfleisch
1/2	Teel.	Muskatnuss
1	Prise	Pfeffer schwarz
1	Prise	Suppenbrühe

Anleitung:

Zubereitung von Maultaschen nach Mama´s Art Spinat bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Kräuter waschen, klein hacken und in eine große Schüssel geben. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles mit den Händen gut durchkneten, nochmal nachwürzen. Wasser mit Suppenbrühe ansetzen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Teig ausrollen und die Hälfte des Teiges mit Wasser bepinseln, damit die zweite Lage besser hält. Nun die Hälfte der Füllung auf der befeuchteten Hälfte gleichmäßig verteilen und dann die andere Hälfte darüber klappen. Vierecke formen. Danach immer 4 bis 5 Maultaschen ins kochende Wasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach erst in ein Sieb legen, damit die restliche Flüssigkeit abläuft und dann auf einem Rost auslegen, damit sie trocknen.

mittlerer Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit 45 Minute(n)