

Muultaeschle (Emmental)

Kategorien: Maultaschen, Land, Schweiz

Zutaten für: 4 Portionen

1	Essl.	Butter
1		Zwiebel
250	Gramm	Mehl
4		Eier
2	Essl.	Bratensauce
100	Gramm	Spinat, gehackt
100	Gramm	Restenfleisch, gehackt
2		Weggli, Broetchen

Anleitung:

Gerd Failer: Maultaschen dienen eigentlich der Restenverwertung, sind aber auch als Vollgericht beliebt. Mit einer guten Fleischbrühe können sie auch als Suppe serviert werden. Von der Hälfte der Eier und dem nötigen Mehl können Nudelkuchen gemacht werden. Zwiebel, Petersilie, etwas gekochter, gehackter Spinat und übriges gehacktes Restenfleisch zusammen in Butter dämpfen und zudeneingeweichten, gut ausgedrückten Weggli geben. Restliche Eier, Salz, Pfeffer und etwas Bratensauce untermischen und die Masse gut kneten. Nudelkuchen in Hälften teilen, mit der Füllung bestreichen, fest aufrollen und in schräge Stücke schneiden. Diese in siedendem Salzwasser drei bis vier Minuten kochen. Sie werden mit heißer Butter und darin geröstetem Paniermehl überbraten.