

## Raubautz - Maultaschen mit Schwarzwurzeln und Schinken

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

80	Gramm	Butter
1	Ltr.	Wasser mit Salz und
750	Gramm	Frische Schwarzwurzeln
12		Maultaschen
1	Handvoll	Petersilie
1	Tasse	Bouillon
1	Spur	Salz
1	Spur	Zucker
2	Ltr.	Rinderbouillon
2	Essl.	Essig
1/2		Zitrone, den Saft davon
1	Ltr.	Kaltes Wasser
0,13	Ltr.	Saure Sahne
1	Essl.	Mehl
200	Gramm	Gekochter Schinken - in Streifen geschnitten

### Anleitung:

Ein Raubautz ist ein etwas grobschlächtiger, herzlich-freundlicher, ehrlicher Schwabe. Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10-12 Minuten ziehen lassen. Schwarzwurzeln waschen, schaben und in Stücke schneiden. Diese Stücke sofort in eine Schüssel mit Wasser legen, in das man Essig und Mehl gerührt hat. Wasser mit Salz und Essig zum Kochen bringen. Dann die Schwarzwurzeln zugeben und ca. 1/2 Stunde kochen lassen. Sodann mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Butter in einem heissen Topf zergehen lassen und mit Mehl verrühren, dann andämpfen. Bouillon zugeben und kräftig rühren, bis eine glatte Creme entsteht. Danach mit Salz, Zitronensaft und Zucker würzen. In diese gewürzte Creme Sahne einrühren und dann die Schwarzwurzeln und den Schinken hinzugeben. Maultaschen aus der heissen Brühe nehmen und portionsweise auf tiefe Teller verteilen. Darüber das fertige Schwarzwurzelgemüse geben. Auf jede Portion kommt noch etwas Butter. Die Portionen vor dem Servieren mit etwas Petersilie garnieren. Zum Trinken empfiehlt sich ein Pilsner Bier und zum Nachtisch ein Stück schwäbischen Käsekuchens.

Und: Zum Fresssack isch koiner gebora, aber uffzoga.