

Raupagaude - Maultaschen in Rosenkohl Gebettet

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

1/4	Ltr.	Sahne
24		Köpfchen Rosenkohl, nach - Belieben pro Portion - bis zu 2 Stück Mehr
3 1/2	Essl.	Instantmehl
12		Maultaschen
2	Spur	Muskat
1	Spur	Zucker
2	Ltr.	Rinderbouillon
4	Scheiben	Bauernbrot
1/2	Ltr.	Kaltes Wasser
70	Gramm	Margarine
1	Handvoll	Petersilie - oder Schnittlauch

Anleitung:

Raupen = Schimpfwort für die Tübinger Weingärtner, Gogen genannt.
Gaude = Freude, Spass (Gaudi). Maultaschen in heisser Rinderbouillon etwa 10 Minuten ziehen lassen. Weisse Sauce: Margarine im Topf zerlaufen lassen, dann Instantmehl dazugeben, bis die Masse zu dicken beginnt. Wasser und Sahne unter ständigem Rühren auf mittlerer Hitze dazugeben, bis sich Blasen zeigen. Danach Salz und Pfeffer sowie Muskat und Zucker einrühren. Frischen, gewaschenen oder tiefgefrorenen Rosenkohl in Salzwasser weich kochen. Salzwasser abgiessen und Köpfchen in die fertige, weisse Sauce geben. Maultaschen aus der heissen Brühe nehmen, portionsweise auf tiefe Teller verteilen und die Sauce mit den eingerührtem Rosenkohl darübergerben. Mit Petersilie oder Schnittlauch garnieren. Dazu gibt es pro Portion eine Scheibe kerniges Bauernbrot, zum Trinken ein Glas Most oder Bier und zum Nachtsch Williams Christ-Birnen (Konserven) mit Sahnetupfen.

Spruch: Lieber en Ranza vom Essa als en Buckl vom Schaffa.