

Schuhbecks - Grammelmaultaschen

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

150	Gramm	Mehl
2		Eigelb
2		Eier
2	Essl.	Schlagsahne
50	Gramm	Hartweizengriess
100	Gramm	Kartoffeln, mehlig Festkochende Sorte
50	Gramm	Bavaria blu
1/2	Essl.	Räucherspeckwürfel (Grammeln)

Anleitung:

Mehl, Griess, 1 Ei, 2 Eigelb und Salz verkneten, bis der Teig elastisch ist. Abdecken, 2 Stunden ruhen lassen. Kartoffeln kochen und heiss durch eine Kartoffelpresse drücken. Speckwürfel anbraten und mit feingewürfeltem Bavaria blu zur Kartoffelmasse geben. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, Sahne unterrühren. Nudelteig auf wenig Mehl 1 mm dick in einer Bahn ausrollen und in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Das zweite Ei mit 1 El. Wasser verschlagen und damit die Teigstreifen bestreichen. Kartoffelmasse mit Spritzbeutel im Abstand von 5 cm häufchenweise auf die Hälfte der Streifen spritzen. Die andere Teighälfte darüberschlagen und zwischen den Füllungen zusammendrücken. Teig in einzelne Maultaschen schneiden und in sprudelndem Salzwasser 1-2 Minuten kochen. Dazu Kalbsgulasch.