

Schwabenglueck - Maultaschen in der Bruehe

Kategorien: Mehlspeisen, Nudeln, Küche, Maultaschen, Grundrezept

Zutaten für: 4 Portionen

| | |
|----|-----------------------------|
| | Maultaschenbruehe; siehe |
| | Grundrezept, mit |
| 1 | Lorbeerblatt; und |
| 2 | Wacholderbeeren; verfeinert |
| 12 | Maultaschen; siehe |
| | Grundrezept |

NACH BELIEBEN

| | |
|------------|------------------------------|
| | Schwaebischer Kartoffelsalat |
| | Siehe Grundrezept |
| 4 Scheiben | Schwarzbrot |

Anleitung:

Die Maultaschen nach Rezept (in Salzwasser gekocht) in die heisse Bruehe Mit Schnittlauch oder Petersilie geben. Mit etwas Muskat wuerzen und Heiss servieren. 1 Echte Schwaebin serviert dazu einen guten feuchten Kartoffelsalat Sowie eine Scheibe Schwarzbrot (im Schwabenland ist das ein Weizen-Roggen- Mischbrot vom Holzofen). Anmerkung: Es ist eine alte schwaebische Streitfrage, in welcher Reihenfolge Maultaschen in der Bruehe und Salat gegessen werden sollen. Es steht Jedem frei, die Bruehe erst auszuloeffeln und dann mit Kartoffelsalat und Anderen frischen Salaten zu essen oder aber deftig-schwaebisch den Kartoffelsalat direkt in die Bruehe zu geben (dann natuerlich weniger Bruehe nehmen). Als Getraenk: Was man moechte (z.B. einen schweren Rotwein), zum Nachtisch: Kaese mit Schwarzbrot. Spruch: Wer nix schafft, muass wenigstens guat essa ond trenka.

:

Datum: 01.06.1995

Stichworte: Teigware, Teigtasche, Maultasche, Bouillon, Deutschland, P4