

# Schwäbische Maultaschen - Grundrezept

Kategorien: Maultaschen, Grundrezept, Küche

Zutaten für: 1 Rezept

Grundrezept Maultaschenteig: Eiweiss; zum  
Verkleben

## *MAULTASCHEENTEIG*

---

350	Gramm	Mehl
3		Eier; je nach Groesse und Belieben Auch etwas mehr
3	Essl.	Wasser
1	Teel.	Essig Salz

## *MAULTASCHENFUELLUNG*

---

300	Gramm	Hackfleisch, gemischt oder Braet oder Bratenreste Oder Schinkenreste oder auch gemischt
2		Landjaeger; Ersatzweise Speck; kleingewuerfelt
3		Eier
2		Altbackene Broetchen
1		Zwiebel; kleingehackt
2	Essl.	Petersilie;Gehackt
50	Gramm	Butter Pfeffer, Salz, Muskat Lauch; nach Geschmack Spinat; nach Geschmack

### Anleitung:

Eier, Wasser, Essig und Salz mit dem Schneebeesen kraeftig schlagen, Dann das Mehl darunterkneten. Der Teig soll ziemlich fest sein. So Lange kneten, bis er glatt ist, dann 20-30 Minuten zugedeckt Stehenlassen. Den Teig anschliessend moeglichst lang und duenn Ausrollen. Danach in Quadrate von 15x15 cm einteilen und schneiden. Natuerlich kann man den Teig auch in Rauten, Rechtecke oder gewickelt Schneiden. Je nach Geschmack kann die Groesse der einzelnen Teigstuecke Veraendert werden. Grundrezept Maultaschenfuellung: Zwiebeln, Petersilie und in Wasser eingeweichte und danach Ausgedrueckte Broetchen in Butter daempfen, mit dem Hackfleisch, den Kleingeschnittenen Landjaegern vermengen und mit Pfeffer, Muskat und Salz wuerzen. Abwandlung: Statt Hackfleisch kann natuerlich auch das schwaebische Braet verwendet Werden. Braet holt man in seiner Metzgerei. Auch kann man Braten- und Schinkenreste, durch den Wolf gelassen, fuer diese Maultaschenfuellung Verwenden. Falls keine Landjaeger zur Hand sind, genuegt auch klein- Gewuerfelter Speck. Je nach Geschmack koennen sie die Fuellung mit etwas Spinat oder Lauch anreichern. Bei vielen, vor allem sehr sparsamen Schwaebinnen darf eine Tasse gekochter Spinat nicht fehlen. Sie Sollten beide Moeglichkeiten ausprobieren. Maultaschenfertigung: Die Fuellung in die Mitte der einzelnen Stuecke geben und glatt Streichen, jedoch nicht bis zum Rand, denn dieser wird mit einem Pinsel ueberall mit Eiweiss, Wasser, Milch oder Bier bestrichen. Es Geht sogar mit einem guten Cognac, falls Sie sich beim Kochen gerade 1 Genehmigen wollen. Dann Rand auf Rand legen und mit dem Finger Oder einer Gabel festdruecken. Nicht vergessen, dabei die Luft etwas Aus der Maultasche zu druecken. Die Maultaschen sofort in kochendes Salzwasser geben und 10 Minuten Ziehen lassen. Danach herausnehmen

## Schwäbische Maultaschen - Grundrezept

(Fortsetzung)

und kalt werden lassen. Fuer eine Portion rechnet man 3 Maultaschen.  
Anmerkung: Die kluge Hausfrau macht gleich eine groessere Menge Maultaschen und Gefriert die nicht benoetigten Maultaschen in der Tiefkuehltruhe ein.

Spruch: Mr glaobt gar net, wieviel en oin neigoht, wemmer langsam tuat Beim Essa, ond a andrer zahlt's.