

Schwäbische Maultaschen alla Mafioso

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 10 Portion(en)

400	Gramm	Mehl
1	Teel.	Salz
125	ml	Wasser
1	kg	Kartoffeln
500	Gramm	Magerquark
1	groß.	Zwiebel
1	Teel.	Pfeffer

Anleitung:

Das Mehl mit Salz, Wasser, Essig und Öl zu einem glänzenden, geschmeidigen Teig kneten. Dann in einer angewärmten Schüssel 20 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Zwiebeln glasig bis leicht goldgelb anbraten. Kartoffeln schälen und kochen. Die noch warmen Kartoffeln in eine Schüssel geben und grob stampfen. Magerquark, Salz und ein wenig Pfeffer hinzugeben, die Zwiebeln hinzufügen und alles zu einem halbfesten Brei stampfen. Den Teig 4 bis 5 mm dick ausrollen und mit einer Kaffeetasse oder einem Wasserglas runde Formen ausstechen, dabei den Teig immer wieder bemehlen. Sind alle Formen ausgestochen (Restteigränder immer wieder zusammenkneten und ausstechen), diese dann mit 1 EL Kartoffelbrei besetzen. Den Teig in der Mitte zusammenklappen, es entsteht ein Halbmond. An der geraden Seite den Teig zusammendrücken, aber darauf achten, dass an der geraden Seite am schmalen Rand kein Kartoffelbrei dazwischen ist, ansonsten kleben die beiden Teighälften nicht aneinander. Die Maultaschen in kochendes Wasser geben und so lange kochen, bis diese oben schwimmen.

Anmerkung und Kochtipps für Schwäbische Maultaschen alla Mafioso_m

Als Beilage zerlassene Butter oder saure Sahne servieren. Ich kenne und liebe diese Maultaschen mit saurer Sahne, diese muss aber fest sein. Die Maultaschen können auch mit reichlich goldbraun gebratenen Zwiebelringen serviert werden. Guten Appetit.

mittlerer Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit 55 Minute(n)