

## Schwäbische - Maultaschen

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

1		Zwiebel
500	Gramm	Mehl
3		Eier
100	Gramm	Speck
4		Brötchen vom Vortag
300	Gramm	Feines Bratwurstbrät
250	Gramm	Gekochter Spinat

### Anleitung:

Für den Nudelteig in das Mehl eine Vertiefung machen. Eier und Salz hinzugeben. Einen glatten Teig kneten und eine Rolle formen. Diese in sechs Segmente teilen und (hauch)dünn zu einem etwa 18 cm breiten Rechteck ausrollen. Speck in feine Streifen schneiden und in der Pfanne glasig dünsten. Die eingeweichten Wecken, Peterling, Spinat durch den Fleischwolf drehen und mit Speck, Zwiebel und Lauch vermengen. Eier und Brät unterarbeiten, mit Salz und Muskatnuss würzen. Die Masse soll gut streichfähig sein, eventuell noch ein Ei dazugeben. Die Teigbahnen gleichmässig mit der Masse bestreichen, von der langen Seite aus zweimal umschlagen, das obere Ende des Teigs mit Eiweiss bestreichen, überschlagen und andrücken. Schräge Stücke von etwa 3 cm Breite abschneiden, in kochende Fleischbrühe geben und 10 bis 12 Minuten ziehen lassen.