

Weinsberger Weibertreu - Maultaschen mit Tomatensauce

Kategorien: Maultaschen

Zutaten für: 4 Portionen

6	Essl.	Rosinen
30	Gramm	Butter, (1)
2	Ltr.	Rinderbouillon
2	mittl.	Zwiebeln
12		Maultaschen
1	Handvoll	Pinienkerne
40	Gramm	Butter, (2) nach Belieben - mehr Oder weniger
1	Handvoll	Schnittlauch oder - Petersilie

Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon 10 Minuten ziehen lassen.
Pinienkerne mit Butter (1) anrösten, bis sie angebräunt sind.
Zwiebeln in Ringe schneiden und in Butter (2) glasig dünsten.
Tomatensauce: Siehe Rezept Studententrost. In diese fertige Sauce gedünstete Zwiebeln, Pinienkerne und Rosinen geben, kurz aufkochen lassen und über die portionsweise in tiefen Tellern ohne Brühe angerichteten Maultaschen verteilen. Vor dem Servieren mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

Als Getränk Weisswein, z. B. Kaiserstühler Müller-Thurgau und zum Nachtisch warmen Camembert mit Preiselbeeren aus dem Schwarzwald.