

## Maultaschen - Gefuellte

Zutaten für: 18 Personen

### FÜR DEN TEIG

---

3		Eier
240	Gramm	Mehl
	Einige	Tropfen Essig
		FÜR DIE FÜLLUNG
250	Gramm	Fleischreste
300	Ltr.	Spinatgemüse
		Evtl. etwas mehr
2		Brötchen
1		Ei
1	Teel.	Zwiebel + Petersilie
20	Gramm	Butter (1)
		Salz + Pfeffer

### ZUM ABKOCHEN

---

3	Ltr.	Wasser
2	Essl.	Salz
		ZUM ABSCHMÄLZEN
40	Gramm	Butter (2)
2	Essl.	Semmelbrösel

### Anleitung:

Vorbereitungszeit ca. 45 Minuten

Von Eiern, Mehl und Essig bereitet man einen Nudelteig, den man zu vier grossen Kuchen auswellt. Sodann bereitet man eine Fülle von übrig gebliebenem Spinat, welchem man die verwiegten Fleischreste, die eingeweichten, ausgedrückten, verzapften Brötchen, Ei, Zwiebel Petersilie, Salz und Pfeffer zugegeben hat. Von dieser Fülle setzt man in gleichmässiger Entfernung 8-9 Häufchen auf die Kuchen, streicht letztere um die Häufchen herum mit Eiweiss, legt einen zweiten Kuchen darauf und drückt ihn mit einem Kochlöffel fest an.

Dann teilt man die Kuchen mit einem Rädchen, und zwar so, dass sich die Fülle in der Mitte einer jeden Maultasche befindet. Hierauf kocht man dieselben in Salzwasser zugedeckt etwa 10 Min. und überschmälzt sie beim Anrichten mit in Butter geröstetem Weckmehl. Man kann die Maultaschen auch schwimmend in heissem Fett backen.