

## Maultaschen mit Eier - Kraeuterkaese - Sauce

Zutaten für: 1 Rezept

12		Maultaschen Vertigprodukt
2	Ltr.	Rinderbouillon
1 1/2	Essl.	Butter oder Margarine
2		Zwiebeln; kleingehackt
2 1/2	Essl.	Instantmehl
1/2	Ltr.	Bouillon
1/4	Ltr.	Sahne oder Milch
5		Eigelb; mittlere Grösse
3/4	Essl.	Zitronensaft
200	Gramm	Kräuterkäse
		Salz, Zucker, Pfeffer
		Muskat
1	Bund	Petersilie; fein gehackt

### Anleitung:

Maultaschen in heisser Rinderbouillon etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Eiersauce: Butter oder Margarine in der Kasserolle schmelzen, kleingehackte Zwiebeln hineingeben und leicht andünsten. Instantmehl einrühren und sofort mit Bouillon und Sahne oder Milch auffüllen. Bei kleinem Feuer ständig rühren, bis Blasen entstehen, dann vom Feuer nehmen. Zunächst Eigelb und Zitronensaft, danach Kräuterkäse und Petersilie einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zucker abschmecken.

Maultaschen aus der heissen Bouillon nehmen, entweder portionsweise auf tiefe Teller oder in eine grosse Schüssel geben und dann die Eiersauce darübergiessen. Petersilie daraufstreuen. Dazu Salate aller Art oder auch nur Kartoffelsalat, als Getränk Bier und als Nachtisch Früchtejoghurt reichen.

Spruch: Mit der Gabel isch a Ehr, mit em Löffel kriagt mr mehr.