



SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Aus Mehl, Eiern, Salz und etwas Wasser einen geschmeidigen Teig kneten. Diesen mit einem Nudelholz zu einer dünnen rechteckigen Teigbahn ausrollen.

Für die Füllung die Brötchenwürfel in etwas heißem Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Alle angegebenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen und abschmecken.

Den Nudelteig bis auf 2 cm am oberen Rand mit der Fülle ca. 0,5 cm dick bestreichen und 2-mal einrollen. Den überlappenden Teigrand mit Eigelb bestreichen, überklappen und gut andrücken. Mit einem Messer Maultaschen abschneiden (ca. 100 g pro Maultasche). In der Fleischbrühe ca. 12 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Fleischbrühe, Gemüsewürfeln und Schnittlauch servieren.



TIPP:

Die Schwäbische Maultasche gibt es in vielen Variationen mit abwechslungsreichen Füllungen – auch vegetarisch.

Weitere Rezepte finden Sie unter vondaheim.de

ZUTATEN: (für 4 Personen)

Teig:	1 Brötchen, gewürfelt
400 g Mehl (Typ 405)	1/2 Bund Petersilie, gehackt
etwas Wasser	1 kleine Zwiebel, gewürfelt
4 Eier, Salz	2 Eier
Füllung:	Muskat, Pfeffer, Salz
150 g Hackfleisch (halb & halb)	Extra:
300 g Kalbsbrät	Fleischbrühe, fein gewürfeltes Gemüse, Schnittlauch
200 g blanchierter Spinat, gehackt	
50 g Lauch, gewürfelt	

EINLADUNG

ZU MEINEM SCHWÄBISCHEN LEIBGERICHT

Liebe/r

ich koche für dich und wir genießen gemeinsam Maultaschen, eine Spezialität aus dem Ländle.

Natürlich. VON DAHEIM.

Wann:

Wo: