

Wie anno dazumal: Maultaschen ‚vegetarisch‘ von 1925



Rezepte aus vergangener Zeit

Aus alten Aufzeichnungen aus dem Jahr 1925 habe ich eine Rezeptur für Maultaschen gefunden. Darin ist kein Fleisch enthalten. Also eine vegetarische Urvariante. Ich vermute, dass dieses Rezept weniger aus ethischen oder gesundheitlichen Gründen ihren Weg in die Aufzeichnungen fand. Fleisch war einfach teuer und nicht für jeden Haushalt verfügbar. Da in der heutigen Zeit - nach meinem Empfinden - oft zu unbesorgt mit Fleisch umgegangen wird, erinnert mich unser heutiges Rezept daran wie gut es mir geht. Mit Respekt und Dankbarkeit hab ich die Zubereitung und anschließend auch die Maultaschen genossen. Es lebe die Maultasche !!!

Zutaten

Zutaten für 4 Personen

- **Teig**
 - 180 g Mehl (Typ 550)
 - 2 Eier (M)
 - 2 EL Wasser
 - Etwas Weizengrieß zum Auswalgen

- **Fülle**
 - 3 Brötchen vom Vortag
 - 200 ml Milch
 - 2 Eier

- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g junger Blattspinat
- 2 EL Blattpetersilie, fein geschnitten
- 20 g Butter

- **Extra**
- Abkochwasser, Salz
- Oder Gemüsebrühe
- 50 g Butter und 50 g Weckmehl

Zubereitung

Für den **Teig** aus zwei Eiern, 2 EL Wasser und 180 g Mehl einen geschmeidigen Teig kneten. Ist der Teig zu klebrig noch etwas Mehl zugeben. Dann beiseite stellen und 20 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Maultaschenteig mit einem Nudelholz und etwas Weizengrieß bestreut zu zwei dünnen Teigplatten (möglichst rechteckig) auswalgen.

Für die **Füllung** die Brötchen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch zum kochen bringen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Dann die Brötchenscheiben mit der gewürzten Milch begießen. Alles Zudecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Dann die Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit jungem Spinat in 20 g Butter 3 Minuten braten. Anschließend die Zwiebel-Spinatmischung, fein geschnittene Petersilie und Eier zu den Brötchen geben und geschmeidig vermengen. Nochmal gut abschmecken.

Die erste Teigplatte ca. ½ hoch mit der Fülle betreichen. Die zweite Teigplatte darüber legen. Dann mit der Kante eines Schnittenbrettes oder mit einem Kochlöffelstiel in gleichmäßige etwa 5 cm große Vierecke rädern (trennen).

Die Maultäschle in leicht siedendem Salzwasser oder besser kräftiger Gemüsebrühe 10-15 Minuten garziehen lassen.

Mit einem Sieblöffel herausnehmen und abtropfen lassen. Die gegarten Maultaschen schmälzt man vor dem Servieren in Butter geröstetem Weckmehl ab. Dazu 50 g Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Maultaschen darin schwenken und nach 1 Minute 50 g Weckmehl darüber streuen. Nochmal gut durch schwenken und servieren.

Tipp: Dazu schmeckt Kartoffelsalat der mit der Maultaschenbrühe abgeschmeckt wurde.

