

Schwäbische Maultaschen



Zutaten:

400 g Mehl
4 Eier
etwas Wasser
Salz
150 g Hackfleisch (halb & halb)
300 g Kalbsbrät
200 g blanchierten Spinat, gehackt
1 kleine Zwiebel, gewürfelt
2 Eier
Muskat
Salz, Pfeffer
Fleischbrühe
fein gewürfeltes Gemüse
Schnittlauch
1 altbackenes Brötchen, in Würfel geschnitten



Zubereitung

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 2cm am oberen Rand mit der Füllung ca. 0,5cm dick bestreichen und 2 Mal einrollen. Den überlappenden Teigtrand mit Eigelb bestreichen, überklappen und gut andrücken.

Mit einem Messer Maultaschen abschneiden (ca. 100g pro Maultasche). In der Fleischbrühe ca. 12 Minuten leicht köcheln lassen.

Mit Fleischbrühe, Gemüswürfeln und Schnittlauch servieren.