

Hausgemachte Maultaschen



Zutaten:

(Für 4 Personen)

- 250 g Nudelteig, fertig (oder 200 g Weizenmehl Typ 550, 2 kleine Eier, ½ TL Salz)
- 300 g Kalbsbrät
- 150 g Hackfleisch (halb & halb)
- 150 g ausgedrückten Spinat, gehackt (aufgetaut)
- 2 Eier (plus etwas Ei zum Bestreichen)
- 35 g Brötchenwürfel, in Wasser eingeweicht
- 1 kleine Zwiebel
- 30 g Sahne
- 30 g Petersilienblätter
- 5 Blätter Liebstöckel
- Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitung

Die Zwiebeln, Petersilie und Liebstöckel fein schneiden.

In einer Schüssel das Hackfleisch mit dem Brät gut verrühren.

In einer zweiten Schüssel die eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen, 2 Eier, Zwiebelwürfel, Kräuter, Spinat, Sahne und die Gewürze gründlich verrühren.

Die Würzmasse unter das vermischte Fleisch kneten, bis sich alles gut verbunden hat. Die Maultaschenmasse (Farce) in eine große Spritztüte füllen.

Wer den Nudelteig selbst zubereiten möchte, knetet 200 g Mehl, ½ TL Salz und 2 kleine Eier zu einem geschmeidigen Teig. Den Teig dann zugedeckt 1 Stunde ruhen lassen. Zum Verarbeiten muss der Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz zu einer langen Teigplatte ausgerollt werden.

Alternativ kann ein fertiger Nudelteig verwendet werden.

Den Nudelteig ausrollen. Die Füllung bis 2 cm am oberen Rand, gleichmäßig ca. 0,5 cm dick ausstreichen. Den

oberen, freigelassenen Teigrand mit einem verquirlten Ei bestreichen. Den Teig von unten nach oben 2-mal einklappen und gut andrücken (siehe Video!). Mit zwei Kochlöffeln die Portionsgrößen markieren. Mit einem Messer die Maultaschen abschneiden (ergibt ca. 8 Maultaschen à 100 g).

Die Maultaschen, auf 2-3 Portionen aufgeteilt, in gesalzenem Wasser oder Brühe ca. 10-12 Minuten leicht sieden lassen. Die Maultaschen sind fertig, wenn sie an die Oberfläche schwimmen.

Maultaschen mit einem Sieblöffel herausnehmen und in einer Pfanne mit etwas Butter warmschwenken oder knusprig braten.

Mit Kartoffelsalat (Rezept), Röstzwiebeln oder geschmälzten Zwiebeln und Petersilie servieren.