



Mein persönliches Back- und Kochbuch

Kochen und Backen Kinderleicht gemacht!



Original Schwäbische Maultaschen

Zutaten für den Nudelteig:

- 400 g Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- 125 ml Wasser, lauwarm
- 1 Esslöffel Weißweinessig
- 5 Esslöffel Öl

Zutaten für die Füllung:

- 200 g Hackfleisch
- 200 g Bratwurstbrät grob
- 400 g Spinat
- 1 Zwiebel
- 1 ½ trockene Brötchen
- 1 Esslöffel Petersilie
- 2 Eier Handelsklasse M
- ¼ Teelöffel Salz
- 1 Messerspitze Pfeffer, weiß
- 1,5 Liter Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 1 EL Schnittlauch in Röllchen



Zubereitung des Nudelteiges:

Das Mehl mit dem Salz, dem Wasser, dem Essig und dem Öl zu einem glänzenden, geschmeidigen Teig kneten (alternativ beim Bäcker Nudelteig kaufen), dann unter einer angewärmten Schüssel 20 Minuten ruhen lassen.

Zubereitung der Füllung:

Inzwischen den Spinat verlesen, waschen und 3 Minuten in wenig kochendem Salzwasser blanchieren. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Den Spinat abtropfen lassen und klein hacken. Die Brötchen ausdrücken und mit dem Hackfleisch und der Bratwurstmasse, den Zwiebeln, der Petersilie, dem Spinat, den Eiern, dem Salz und dem Pfeffer zu einer gleichmäßigen Masse kneten.

Fertigstellung der Maultaschen:

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und dann in ca. 15 cm große Quadrate schneiden. Jeweils einen Esslöffel der Füllung auf die Quadrate geben. Diese zusammenklappen (als Recht- oder Dreieck) und die Ränder fest mit einer Gabel zusammendrücken.

Die Fleisch- oder Gemüsebrühe zum Kochen bringen, die Maultaschen darin im offenen Topf etwa 10 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die

Maultaschen in der Fleischbrühe mit dem Schnittlauch oder Petersilie bestreut servieren.

Alternative Serviermöglichkeiten:

Die Maultaschen können aber auch mit Zwiebelschmalz schön kross angebraten werden und mit reichlich goldbraun gebratenen Zwiebelringen und frischem Salat serviert werden.

