

Maultaschen auf Sauerkraut, schwäbisches Rezept

Zutaten für Maultaschen

Nudelteig aus 600 g Mehl

(Tip: kann beim Bäcker fertig ausgerollt vorbestellt werden)

Füllung für Maultaschen :

5 Milchsemeln - 2 Tage alt - ,

5 EL Milch,

5 Eier,

500 g Bratwurstbrät,

100 g gemischtes Hackfleisch,

1 Tasse fertig zubereiteter Spinat
(tiefgefroren od. frisch),

2 große Zwiebeln,

2 EL Öl,

Salz,

Muskat,

gemahlener weißer Pfeffer,

einige EL Semmelbrösel,

Zutaten für das Sauerkraut:

für 4 Portionen.

300 g Sauerkraut aus der Dose,

50 g durchwachsener Speck,

1 Zwiebel,

2 EL Butter,

1 Lorbeerblatt,

3 Wacholderbeeren,

1 EL Mehl.



4 Scheiben Kasseler

Zubereitung der Füllung für Maultaschen

Die Milchsemeln in feine Scheiben schneiden, dazu die verquirlten Eier und die Milch geben und etwas weichen lassen. Danach das Bratwurstbrät, den Spinat und das Hackfleisch sowie die Gewürze dazugeben. Die Zwiebeln fein hacken und in Öl andünsten ca. 15 Minuten, abkühlen lassen und ebenfalls dazu geben Semmelbrösel nach Bedarf - sollte eine streichfeste Masse geben. Es ist sinnvoll ein Klößchen in heißem Salzwasser zu garen und zu probieren, denn oft fehlt es an den Gewürzen. Diese Füllung gibt je nach Größe 80 Maultaschen, die sich auf Vorrat gut eingefrieren lassen.

Zubereitung der Maultaschen

Aus dem Nudelteig ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Jeweils einen Streifen mit Eiweiß bestreichen, im Abstand von 5 cm einen gehäuften Esslöffel der Füllung geben. Den zweiten Streifen auflegen und an den Stellen ohne Füllung zusammendrücken. Mit dem gewellten Teigrädchen trennen. In einem möglichst großen Topf Salzwasser zum kochen bringen, die Maultaschen einlegen, Hitze reduzieren. Wenn sie nach etwa 6 – 8 Minuten oben schwimmen, herausnehmen.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Maultaschen > Rezept : Maultaschen-auf-Sauerkraut

Zubereitung Saurkraut:

Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in 2 EL Butter andünsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Den Speck fein würfeln und zugeben. Das Sauerkraut und eine Tasse Wasser zugeben. Das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren unterrühren und 10 Min. garen lassen. Zum Schluss stäuben manche noch etwas Mehl darüber und rühren kräftig durch. Wir lassen das Sauerkraut lieber frisch und fruchtig.

Die Maultaschen und die Kasseler- Scheiben auf das fertige Sauerkraut geben und warm werden lassen.