

Maultaschen mit Kartoffelsalat, schwäbisches Rezept

Zutaten für Maultaschen

Nudelteig aus 600 g Mehl
(Tip: kann beim Bäcker fertig ausgerollt
vorbestellt werden)

Füllung für Maultaschen :

5 Milchsemmeln - 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 Kartoffelsalat :

für 4 Portionen.
500 g festkochende Kartoffeln. Nicola oder Sieglinde.
1 kleine Zwiebel,
1 EL Sonnenblumenöl,
ca. 1/2 Teelöffel Salz,
gemahlene weißen Pfeffer,
2 EL Rotweinessig,
125ml Wasser,
2 Brühwürfel

Zubereitung der Füllung für Maultaschen

Die Milchsemmeln 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 mit Kartoffelsalat,
schwäbisches Rezept

Zubereitung schwäbischer Kartoffelsalat

Die Kartoffeln ca. 30 Minuten im kochenden Wasser garen. Abgießen, etwas auskühlen lassen und pellen. Dann die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken, in eine Schüssel geben und mit etwas Salz bestreuen. Nun die geschnittenen Kartoffeln dazugeben. Das Wasser mit den Brühwürfeln erhitzen bis die Brühwürfel aufgelöst sind. Die Brühe, den Essig und etwas gemahlene weißen Pfeffer zu den Kartoffeln geben und leicht durchmengen. Zum Schluss noch 1 EL Öl dazugeben und abschmecken.

Ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Je nach Größe servieren Sie 4 bis 5 Maultaschen pro Person.