

Schwäbische Maultaschen

Zutaten (für etwa 80 Stück)

Für den Nudelteig :

600 g doppelgriffiges Weizenmehl Type 405
4 Eier,
8 Eigelbe,
1/2 TI Salz,
1 TI Olivenöl.

Oder 1 kg Nudelteig beim Bäcker vorbestellen.

Für die Füllung :

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.

Zubereitung

Der Nudelteig :

Das Mehl auf das Nudelbrett häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Das Salz über die Mulde verstreuen, die Eier hineingeben. Mit einer Gabel die Eier in der Mulde verrühren. Nach und nach Mehl vom Rand her mit unterrühren. Weiter rühren, immer mehr Mehl vom Rand her einrühren. Wenn in der Mitte ein dicker Brei entstanden ist, den Mehtrand mit beiden Händen über den Teig verteilen. Den Teig gut durchkneten, zunächst mit den beiden Daumen, dann mit dem Handballen. Die Teigkugel weiterkneten, dabei nicht mehr falten, nur noch verformen. Dann die Teigkugel in vier Teile teilen und in Klarsichtfolie einpacken. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Zubereitung der Füllung :

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.

WWW.KOCHBAEREN.DE

Rezepte > Nudelgerichte > schwäbische Maultaschen

Zubereitung der Maultaschenvariante 1 :

Hat man selbstgemachten Nudelteig, so werden die Teigklumpen auf bemehltem Nudelbrett möglichst **dünn** und möglichst rechteckig ausgerollt.

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.

Oder die Hälfte der Nudelplatte mit Eiweiß einstreichen und mit Füllung belegen. Die zweite Hälfte der Teigplatte darüber klappen und mit einem Kochlöffelstiel die Zwischenräume gut zudrücken. Mit dem gewellten Teigrädchen trennen. Bei dieser Variante lässt man großzügig unregelmäßig geformte Teigränder an den Maultaschen.

Variante 2 :

Hat man einen Nudelteig vom Bäcker oder aus der Nudelmaschine so schneidet man diesen in 8 bis 10 cm breite Teigstreifen und bestreicht diese mit Eiweiß. Dann gibt man im Abstand von 5 cm jeweils einen gehäuften Esslöffel der Füllung in die Mitte der Teigbahn und schlägt die Teigbahn von einer Seite über die Füllung. Der Teig wird etwa 2 cm breit mit Eiweiß bestrichen und die andere Seite darüber geschlagen.

Jetzt wird der Nudelteig zwischen den Füllungen mit dem Kochlöffelstiel herunter gedrückt und die Maultaschen mit dem Teigrädchen abgetrennt.

In einem möglichst großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen, die Maultaschen einlegen, Hitze reduzieren und 10 Minuten leicht kochen lassen.

Serviervorschlag :

In der Pfanne mit heißer Butter geschwenkt oder als Maultaschensuppe.

Oder – urschwäbisch - wie auf dem Bild mit Kartoffelsalat – urschwäbisch!

