

Maultaschen (Variante 1)

Zutaten

Für den Nudelteig:

400 g Hartweizengrieß
400g Weizenmehl
8 Eier
2 EL Olivenöl

Für die Füllung:

500 g Kalbshack	500 g TK-Spinat
500 g Kalbsbrät	1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Ei	1 Bund Petersilie
200 g Speck	Salz, Pfeffer und Muskatnuss
1 mittelgroße Zwiebel	



Zubereitung

Die Zutaten für den Nudelteig miteinander vermengen und gut durchkneten bis er eine geschmeidige Konsistenz hat. Anschließend den Nudelteig mindestens eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat in einem Topf auftauen und durcherhitzen. Die Zwiebeln fein hacken und in einer Pfanne anschwitzen. Sobald die Zwiebeln etwas Farbe annehmen, klein geschnittene Lauchzwiebeln und gehackte Petersilie dazugeben. In einer zweiten Pfanne den in sehr kleine Stücke geschnittenen Speck kross braten. Alle Zutaten für die Füllung abkühlen lassen und mit Hackfleisch, Brät, Ei und Gewürzen vermengen.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine in Bahnen ausrollen. Das funktioniert auch mit einem einfachen Nudelholz, jedoch ist es sehr anstrengend und erfordert viel Geduld, bis der Teig die gewünschte Dicke hat. In die Mitte der Teigbahn eine Spur mit Füllung legen. Das geht am besten mit einem Spritzbeutel. Nun den Nudelteig um die Füllung schlagen, sodass eine lange Rolle entsteht. Für besseren Halt kann man den Nudelteig an der überlappenden Stelle mit Eiweiß bestreichen. Nun muss man nur noch mit dem Stiel eines Holzkochlöffels die lange Rolle in kleine Maultaschen unterteilen und die einzelnen Maultaschen mit einem Messer voneinander trennen.

Die Maultaschen werden anschließend in siedendem Salzwasser sieben Minuten lang durchgegart.

Klassisch werden die Maultaschen in Brühe serviert, können aber auch in einer Pfanne mit Zwiebeln oder Ei angebraten werden.

Guten Appetit!



Regional genießen: Viele der Zutaten werden direkt in unserer Region angebaut, verarbeitet oder hergestellt. Denn wer mit regionalem Bewusstsein kocht, erlebt noch mehr Genuss!

www.donautal-aktiv-genuss.de