

Maultaschen -gschmälzt-



© kab-vision / Fotolia

Zutaten für vier Personen

Für den Nudelteig:

- 3 Eier
- 150 g Hartweizengrieß
- 150 g Mehl

Für die Füllung:

- 2 Eier
- 1 Prise Muskat
- 150 g Speck
- 150 g Zwiebeln

- 1 EL Knoblauch, gehackt
- 200 g Spinat
- 1 EL Majoran, frisch gehackt
- 1 Zweig Thymian
- 300 g Hackfleisch
- 2 EL Petersilie
- 1 TL Rosmarin

Weitere Zutaten:

Grieß, Butter, Brühe, Zwiebeln

Zubereitung:

Für den Nudelteig Eier, Hartweizengrieß und Mehl vermengen und beiseitestellen.

Speck und klein geschnittene Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Gehackten Knoblauch und Spinat unterrühren. Wenn der Spinat zusammengefallen ist, den Topf vom Herd nehmen. Kräuter fein hacken und in einer Schüssel mit der Spinat-Speck-Mischung vermengen. Mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen und mit dem Hackfleisch sowie einem Eigelb vermengen. Die Masse durch den Fleischwolf geben, um ein feines Brät zu bekommen. Das Brät danach noch einmal gut durchkneten und ggf. mit Grieß abbinden, falls es zu feucht ist.

Den Nudelteig zu einer langen Bahn ausrollen. Das 2. Ei mit etwas Wasser verquirlen. Das Brät in einen Spritzbeutel füllen und in der unteren Hälfte der Nudelteigbahn verteilen. Mit der Rückseite eines Löffels noch etwas andrücken und verteilen. Dabei einen Rand frei lassen. Die obere Seite des Nudelteigs mit dem verquirlten Ei bestreichen und den Nudelteig anschließend vorsichtig von unten nach oben aufrollen. Den Teig dabei hin und wieder mit dem Ei bestreichen. Die Rolle halbieren. Mit einem Kochlöffelstiel die späteren Schnittstellen eindrücken, damit sich das Brät gut verteilt und die Maultaschen dann mit einem Messer auseinander schneiden.

Die Maultaschen in einen Topf mit kochender Brühe geben. Den Herd ausstellen und die Maultaschen 3 - 4 Minuten gar ziehen lassen.

Parallel Zwiebelringe mit Butter in einer Pfanne anbraten. Die glasigen Zwiebeln an den Rand der Pfanne schieben und die Maultaschen dazugeben. Von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten.