GESCHMELZTE MAULTASCHEN / SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Maultaschen bereite ich sehr gerne selbst zu – in diesem Video mit einer herzhaften Variante mit Hackfleisch und Spinat. Die Maultaschen lassen sich gut vorbereiten und einfrieren.

Zubereitungszeit
90 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 10

ZUBEREITUNG NUDELTEIG

Verknete die Zutaten gut miteinander. Am besten mit einer Küchenmaschine, da Nudelteig sehr fest ist. Lasse den Teig eingepackt für 30 Minuten ruhen.

ZUBEREITUNG FÜLLUNG

Würfle die Zwiebeln fein. Brate sie in der Butter für etwa 10 Min. bei mittlerer Hitze an. Füge den Spinat hinzu und brate ihn an, bis er zusammenfällt. Brate es so lange an, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Lasse es lauwarm abkühlen. Verrühre das Hackfleisch, die Spinatmischung, den fein geschnittenen Knoblauch, die Kräuter, das Salz, den Pfeffer, den Muskat und die Eier. Wolfe die Mischung durch einen Fleischwolf. Wolfe die zwei Brötchen durch den Fleischwolf, so werden alle Fleischreste mit verwertet. Rühre die Füllung erneut um.

NUDELTEIG VERARBEITEN

Rolle den Nudelteig mit einer Nudelmaschine etwa 0,8 mm dünn aus. Bestreiche die langen Bahnen in der Mitte mit der Füllung. Bestreiche die freien Stellen mit Wasser, damit der Teig zusammenklebt. Klappe den unteren Teil über die Füllung und klappe dann den oberen Teil darüber und drücke ihn an. Drücke die Maultaschen mit einem flachen Gegenstand ab und schneide sie mit einem Teigrädchen auseinander. Drücke eventuell die Ränder zusammen. Ich habe ein Ravioli Teigrädchen verwendet. Dieses drückt die Maultaschen zusammen und schneidet sie gleichzeitig auseinander.

Lasse etwa 2-3 Liter Gemüsebrühe aufkochen. Lege so viele Maultaschen hinein, dass sie noch frei schwimmen können. Schalte den Herd aus und lasse die Maultaschen in der heißen Brühe ziehen. Wenn sie oben schwimmen, sind sie gar. Die Maultaschen können nun mit der Brühe serviert werden.

Die Maultaschen können auf ein Backpapier gelegt und eingefroren werden. Sobald sie gefroren sind, können sie verpackt werden. Bei Bedarf die Maultaschen noch tiefgekühlt in die kochende Brühe legen und garen.

GESCHMELZTE MAULTASCHEN

NUDELTEIG:

- [ ] **500 g** Mehl
- [ ] **500 g** Hartweizengrieß
- [ ] **10** Eier
- [ ] **10 EL** Öl (Olivenöl oder Sonnenblumenöl)

FÜLLUNG:

- [ ] **4 EL** Butter
- [ ] **8** Zwiebeln
- [ ] **8** Knoblauchzehen
- [ ] **800 g** Hackfleisch (Rind)
- [ ] **6** Eier
- [ ] **3 EL** Oregano, fein gehackt
- [ ] **4 EL** Petersilie, fein gehackt
- [ ] **2 EL** Rosmarin, fein gehackt
- [ ] **2** Brötchen
- [ ] **1 kg** Spinat
- [ ] **2 TL** Salz
- [ ] Pfeffer
- [ ] Muskatnuss

GESCHMELZTE MAULTASCHEN:

- [ ] **10 EL** Butter
- [ ] **5** Zwiebeln

GESCHMELZTE MAULTASCHEN / SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

Erhitze die Butter in einer Pfanne und brate die fein geschnittenen Zwiebelringe darin an. Schiebe die Zwiebeln zur Seite und brate die Maultaschen von beiden Seiten kurz an. Dazu serviert man Kartoffelsalat.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!