

Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Nudelteig (Eiernudeln)

250 g Mehl

2 Eier

Wasser

Salz Muskat

Mehl mit dem Ei, etwas Wasser und den Gewürzen zu einem glatten Teig verkneten.

Ruhen lassen bis die Füllung zubereitet ist

Zwiebelschmelze

2-3 Zwiebeln

Butter

Zwiebeln hacken und bei mittlerer Hitze in Butter Goldgelb schmelzen.

Füllung

500 g Hackfleisch (halb und halb)

Gemüse (klassisch mit Blattspinat)

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat Knoblauch

Brühe (Brühpulver)

1 Zwiebel

Gemüse blanchieren, Zwiebel schälen. Beides durch den Wolf drehen oder fein hacken.

Von einem Ei Eigelb und -weiß trennen. Das zweite Ei und das Eiweiß mit dem Hackfleisch und Gemüse vermischen, würzen und ziehen lassen.

Nun den Teig ausrollen oder durch die Nudelmaschine ziehen.

Den Teiglappen auf eine bemehlte Fläche legen, die Füllung aufstreichen, den oberen ca. 1 cm Rand mit dem Eigelb einpinseln. Den Teig nun nach oben einrollen und den mit Eigelb eingestrichen oberen Rand andrücken. Die Rolle nun in ca 1. cm breite Sxcheiben aufschneiden.

Einen Topf mit brühe aufsetzen und zum kochen bringen. Bei schwacher Hitze die Maultaschenscheiben einlegen und ziehen lassen (nicht kochen). Sobald die Maultaschen aufschwimmen sind sie fertig und können abgeschöpf werden.

Die fertigen Maultaschen in einen tiefen Teller legen, etwas Brühe angießen und die Zwiebelschmelze oben aufgeben.

Als Hauptspeise serviert man dazu warmen schwäbischen Kartoffelsalat oder Feldsalat mit Kartoffeldressing. Als Getränk passen Weiswein oder Bier.