

R e z e p t

MAULTASCHEN





MAULTASCHEN

Kontributor: **CAROLE POIROT**

Zutaten

FÜR DEN NUDELTEIG

- 260 g Mehl
- 3 Eier + 1 weiteres
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 200 g Rinderhackfleisch
- 100 g frischer Spinat
- 1 mittlere Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 großer Ei + 1 Ei (aufgeschlagen) zum Einpinseln
- 2 EL Paniermehl
- ¼ TL gemahlene Muskatnuss
- Salz und Pfeffer nach Bedarf
- 1 EL Olivenöl

ZUM SERVIEREN

- 800-1000 ml Hühnerbrühe
- Petersilie zum Garnieren



ZEIT

Arbeitszeit: 1 Stunde
Kochzeit: 30 Minuten



PORTIONEN

Für 4 Personen



KATEGORIE

Hauptspeise



AUSGABE

sisterMAG57

- SCHRITT 1** Für den Teig Mehl und Salz auf einer Arbeitsplatte anhäufen.
- SCHRITT 2** Eine Kuhle in der Mitte formen und die Eier und das Olivenöl hineingeben.
- SCHRITT 3** Mithilfe einer Gabel die Eier in der Mitte verrühren und hierbei immer wieder von außen etwas Mehl mit der Gabel zu den Eiern dazuschubsen, sodass sich langsam ein Teig bildet.
- SCHRITT 4** Sobald ein grober Teig entstanden ist, mit den Händen weiterkneten bis der Teig glatt ist und dann zu einer Kugel formen.
- SCHRITT 5** Die Teigkugel gut in Frischhaltefolie einwickeln und für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben.
- SCHRITT 6** Den Spinat für 3 Minuten in kochendes Wasser geben, dann gut abschütten und zum Abkühlen auf die Seite stellen.
- SCHRITT 7** Die Zwiebel im Olivenöl bei niedriger Hitze dünsten (dies dauert einige Minuten).
- SCHRITT 8** Wenn die Zwiebeln durchsichtig gedünstet sind, das Rindfleisch dazugeben und gut mischen
- SCHRITT 9** Anbraten, bis das Fleisch durchgebraten, aber nicht zu stark gebräunt, ist.

- SCHRITT 10** Die Pfanne dann von der Hitze nehmen und das Fleisch in eine große Schüssel geben.
- SCHRITT 11** Den Spinat mit einem Großteil der Petersilie (etwas zum Garnieren aufheben) hacken und zum Fleisch geben.
- SCHRITT 12** Semmelbrösel / Paniermehl und Ei dazugeben und alles gut vermischen.
- SCHRITT 13** Muskatnuss, Salz und Pfeffer dazugeben.
- SCHRITT 14** Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 Stücke teilen.
- SCHRITT 15** Einen großen Topf Wasser zum Kochen bringen, damit er bei Bedarf bereit ist.
- SCHRITT 16** Auf einer bemehlten Oberfläche den Teig so dünn wie möglich ausrollen (ca. 1 mm). Alternativ kann man eine Pasta-Maschine verwenden.
- SCHRITT 17** Aus dem Teig 13cm x 8 cm große Stücke ausschneiden. Die Teigmenge sollte insgesamt 16 Rechtecke ergeben.
- SCHRITT 18** Einen gehäuften Esslöffel der Fleischmischung in die Mitte eines Teigstücks geben.
- SCHRITT 19** Den Rand mit dem aufgeschlagenen Ei einpinseln.
- SCHRITT 20** Ein zweites Teigstück obenauf legen und von der Füllung in der Mitte aus vorsichtig nach unten streichen, sodass die oberen und unteren Ränder zusammenkleben und der Teig sich ohne Luftblasen über die Füllung legt.
- SCHRITT 21** Mit einer Gabel den Rand festdrücken.
- SCHRITT 22** Die gefüllten Maultaschen vorsichtig in das kochende Wasser geben – je nach Topfgröße können mehrere gleichzeitig gekocht werden. Achtung, dass die einzelnen Taschen nicht aneinander kleben.
- SCHRITT 23** Kochzeit: ca. 10 Minuten.
- SCHRITT 24** In der heißen Hühnerbrühe mit Petersilie garniert servieren.