

**Rainer Klutsch
Geschmälzte Maultaschen****Mittwoch, 31. Januar 2024
Rezept für 4 Personen**

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche, Grundrezept

Zutaten:

Für den Maultaschenteig:

250 g Weizenmehl, Type 405
2 Eier
1 Prise Salz
etwas Mehl zum Ausrollen

Für die Maultaschenfüllung:

100 ml Milch
2 Brötchen vom Vortag
150 g Blattspinat
etwas Salz
1 Zwiebel
100 g durchwachsener Speck
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Butterschmalz
250 g Hackfleisch
200 g Bratwurstbrät
1 Ei
etwas Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben

Zusätzlich zum Fertigstellen der Maultaschen:

1 Ei

Zusätzlich

3 Zwiebeln
3 EL Butter
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem festen Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Für die Füllung Milch erhitzen. Brötchen in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. Milch überträufeln und zugedeckt einweichen (Schüssel z. B. mit einem Teller bedecken).
3. Spinat waschen, putzen. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, den Spinat darin ca. 3 Minuten blanchieren. Dann herausnehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.
4. Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.
5. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel und Speck darin gut anschwitzen, Petersilie untermischen. Dann zu den eingeweichten Brötchen geben. Spinat, Hackfleisch, Brät und das Ei hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gründlich vermengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.
6. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen und in 10 cm lange Rechtecke schneiden.

7. Auf der Hälfte der Rechtecke mittig die Fleischfarce verteilen. Die Ränder mit etwas verquirltem Ei bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken.

8. Die Ränder gut andrücken und mit der Hand die Maultaschen flach drücken, sodass sich die Füllung gut verteilt und eventuell noch enthaltene Luft entweicht.

Tipp: Man kann den Nudelteig auch zu größeren Rechtecken von ca. 40 x 25 cm ausrollen, dann die Fleischfarce dünn aufstreichen und wie eine Roulade von der breiten Seite her aufrollen. Den oberen Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und fest zusammendrücken. Von der Roulade dann ca. 6 cm breite Maultaschen abschneiden.

9. In einem Topf Salzwasser aufkochen. Die Maultaschen hineingeben und im leicht köchelnden Salzwasser ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

10. Maultaschen herausnehmen und abtropfen lassen.

11. Inzwischen für die geschmälzten Zwiebeln, die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

12. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebelringe darin goldbraun rösten.

13. Die Brühe in einem Topf aufkochen, dann die Temperatur etwas herunterschalten, damit die Brühe nicht mehr kocht. Die Maultaschen in der heißen Brühe nochmals kurz erhitzen.

14. Maultaschen in tiefe Teller verteilen, etwas heiße Brühe angießen und mit den gerösteten Zwiebeln garnieren. Dazu passt Kartoffelsalat.

Pro Portion: 930 kcal/ 3890 kJ

66 g Kohlenhydrate, 39 g Eiweiß, 57 g Fett