

# Rezept: Der Nudelteig (Die Schale der Maultasche)

***2 ½-fache Menge für Fleischfüllung und 1 ½-fache Menge für vegetarische Füllung (dann geht es meistens auf)***

## **Zutaten:**

4 Eier

550 g Mehl

1/8l Wasser

½ TL (= Teelöffel) Salz

## **Geräte:**

- Schüssel
- Wellholz
- Mehl
- Teelöffel

## **Zubereitung:**

Ei und Wasser in einer großen Schüssel mit der Hand verquirlen und nach und nach das Mehl und Salz darunter schaffen. Anschließend den Teig auf einer Arbeitsfläche so lange kneten, bis er kleine Löcher bekommt und vollkommen glatt und zart ist.

Den Teig anschließend halbieren und zu zwei Kugeln formen. Anschließend den Teig von innen heraus auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. !!! Der Teig darf keine Löcher bekommen!!!

# Rezept: Die Füllung (Das Herz der Maultasche)

## - vegetarisch – (2 Personen)

### Zutaten:

- 2 Zwiebeln
- 2 kleine Stangen Lauch
- 2 Knoblauchzehen
- 100g Butter
- 200g gefrorener Spinat
- 200g Karotten
- 4 gekochte Kartoffeln vom Vortag
- 160g Toastbrot
- 100g Emmentaler, gerieben
- Muskat, Salz, Pfeffer
- (4 Eier)

### Geräte:

- 2 Schneidebrett
- 2 Messer
- Pfanne
- Kochlöffel aus Holz/Bratwender
- Große Schüssel
- Kleinere Schüssel zum Einweichen des Toastbrot
- Reibe

### Zubereitung:

Die Zwiebeln, den Knoblauch und den Lauch fein in Würfel schneiden und mit der Butter glasig andünsten.

Die Karotten fein reiben, die Kartoffeln zerdrücken, das Toastbrot in Wasser einweichen und gut ausdrücken und zusammen mit den Eiern, den Gewürzen, dem Spinat, dem Käse und den andünsteten Zwiebeln, Knoblauch und Lauch zu einer Masse verkneten.

### Wie geht's dann weiter?

Anschließend die Masse auf zwei ausgerollten Teigkugeln gleichmäßig verteilen und aufrollen.

Anders als bei den normalen Maultaschen werden die vegetarischen Maultaschen nicht vor dem Kochen in Stücke geschnitten, sondern erst danach! (Sonst läuft die Füllung aus den Maultaschen)

Deshalb werden dann die aufgerollten Teigkugeln mit der Füllung 10-15 min. in kochende Gemüsebrühe gegeben. Anschließend werden sie mit kaltem Wasser abgewaschen und wenn sie kalt sind, werden sie auseinander geschnitten. (ca. 2 cm dicke Stücke).

Fertig!

# Rezept: Die Füllung (Das Herz der Maultasche)

## - normal – (4 Personen)

### Zutaten:

- 18 Brötchen, vom Vortag
- Milch
- 1,5 kg Spinat, (Rahmspinat, tiefgekühlt)
- 900 g Hackfleisch, gemischtes,
- 900 g Brät
- 300 g Speck, gewürfelt
- 3 Stange/n Lauch, (fein gewürfelt)
- 5 Zwiebel(n)
- 3 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer
- Butter
- Muskat
- Eiweiß
- 6 Eier

### Geräte:

- 2 Schneidebrett
- 2 Messer
- Pfanne
- Kochlöffel aus Holz/Bratwender
- Große Schüssel
- Kleinere Schüssel zum Einweichen der Brötchen
- Pinsel
- Teller

### Zubereitung:

Die Zwiebeln, und den Lauch fein in Würfel schneiden und mit etwas Butter und dem Speck glasig andünsten.

Petersilie waschen und fein schneiden.

Brötchen in Milch-Wasser-Gemisch einweichen, ausdrücken und zusammen mit dem Spinat, dem Hackfleisch, Brät, der Petersilie, dem Inhalt der Pfanne und den Gewürzen gut durchkneten.

*!!! Da man rohes Hackfleisch wegen der Infektionsgefahr nicht essen soll, braten wir ein kleines Stück in der Pfanne an, um zu schauen, ob das Würzen gelungen ist, oder ob wir noch nachwürzen müssen.!!!*

### Wie geht's dann weiter?

Anschließend vier ausgerollte Teigkugeln mit Eiweiß bestreichen und die Masse gleichmäßig verteilen und aufrollen, etwas flachdrücken. Dann mit einem Tellerrand ca. 2 cm breite Stücke „abdrücken“ und ggf. mit dem Messer nachschneiden.

Oder: Teigplatte nur zur Hälfte mit Masse bestreichen, Teig zusammen klappen und mit dem Teller Rechtecke „abdrücken“ und ggf. mit dem Messer nachschneiden.

Die Maultaschen ca. 10 min in kochende Gemüsebrühe geben, gleich nach dem Herausfischen mit kaltem Wasser abschrecken und auf der Arbeitsplatte (vorher abwischen) zum Auskühlen einzeln hinlegen. - Fertig!