

LEICHTER ALS GEDACHT: SCHWÄBISCHE MAULTASCHE

Meisterkoch
Andreas Humberg
zeigt in unserer Maultaschen-Foto-Anleitung,
wie das schwäbische
Nationalgericht sicher
und unkompliziert
gelingt.

So geht's...

1 Nichts geht über frisch – aber ein fertiger Nudelteig ist völlig ok. Wenn er schön dünn ist, braucht er nicht einmal ausgerollt zu werden.

2 Eine Nudelmaschine verwandelt frischen Teig sehr komfortabel in dünne Bahnen. Aber ein Nudelholz tut's – wie der Name schon sagt – auch.

3 Die Fülle portionsweise etwa mittig im Abstand von etwa zwei Zentimeter auf die Teigbahn geben. Die Breite der Bahn hängt davon ab, wie groß die Maultaschen am Ende werden sollen. In unserem Beispiel sind es etwa 25 cm.

4 Ist der Teig sehr trocken, die Zwischenräume der Fülle anfeuchten. Nun wird der Teig von beiden Rändern über die Füllung geschlagen, so dass er überlappt.

5 Mit dem Stiel eines Kochlöffels die Zwischenräume sehr fest andrücken.

6 Mit einem Teigradler oder Messer die Maultaschen trennen.

7 Maultaschen bis zum Garen auf eine bemehlte Fläche legen. Bei längerer Lagerung mit Folie abdecken, um das Austrocknen zu verhindern.

8 Maultaschen in leicht siedender Brühe oder Salzwasser 15 bis 20 Minuten ziehen lassen.



Zutaten für 4 Portionen:

Nudelteig:

200 – 300 g fertiger Nudelteig

oder:

250 g Mehl
2 Eier
1 gestrichener Teelöffel Salz
Mehl zum Verarbeiten
Wasser nach Bedarf

Füllung:

1 mittelgroße Zwiebel
200 g gemischtes Hackfleisch
oder den Inhalt roher
Bratwürste
100 g Spinat oder Wirsing,
frisch oder tiefgekühlt
2 – 3 EL Semmelbrösel
Muskatnuss
Pfeffer
Salz

Zubereitung: bitte umblättern →