

Hauptspeise – „Maultaschen“

Zutaten sind:

- ➔ 500 gr. Spinat
- ➔ 500 gr. Hackfleisch (gemischt, je ½ Schwein & Rind)
- ➔ 500 gr. Bratwurstbrät
- ➔ 3 große Zwiebeln
- ➔ Salz
- ➔ Pfeffer
- ➔ Paprika
- ➔ 8 Eier
- ➔ Semmelbrösel nach Bedarf
- ➔ 4 Nudelteig (fertig gekauft)
- ➔ einige Blätter frischen Bärlauch (wenn möglich)
- ➔ gehackte Petersilie

Und so wird es gemacht:

Den Spinat im Topf auf dem Herd auftauen und dann die Zwiebeln mit der Petersilie (beides vorher klein schneiden und anschlachten) hinzugeben. Alles in eine große Schüssel geben zum Hackfleisch und Brät, Eier und Bärlauch (klein schneiden) beimengen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Gut durchmengen und mit Semmelbrösel den Teig festigen. Einen Nudelteig auslegen und die Hälfte der Teigmasse darauf verstreichen. Mit dem zweiten Nudelteig alles abdecken und die Maultaschen aus rädeln, 6 – 8 Maultaschen in heißem Wasser kurz kochen, herausnehmen und ablegen.

Weitere Bemerkungen:

Je nach Geschmack kann man mit den Zutaten variieren – wie eigentlich bei allen Rezepten.

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Nun kann man von den angekochten Maultaschen ein Suppe kochen mit eine guten Fleischbrühe oder man schneidet sie in Streifen und brät sie in der Pfanne (mit Ei überbacken) mit einem Salat als Hauptgericht. Ebenso kann man einzelne Maultaschen als Beilage zu vielen Hauptspeisen hinzufügen.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	ca. 1,5 Stunden / 2 Personen
Im Ofen <i>backen</i>	<u>entfällt</u>
Auf dem Herd kochen	ca. 1 Stunde

was noch wichtig ist:

Wir machen von der Menge immer so viel dass man einige Portionen (5 Stück unserer Größe) in einen Beutel einschweißt und dann einfriert. Natürlich sind Maultaschen, wie alles, Geschmack-Sache, wir machen sie so wie beschrieben.

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“