



FRÜHLINGSHAFTE MAULTASCHEN

Zutaten für 4 Personen

Nudelteig:

300g Spätzlemehl
300 g Weizenmehl, Typ 405
3 Eier, M
Salz, frisch geriebene Muskatnuss, evtl. kaltes Wasser

So geht's:

Nudelteig:

Alle Rezeptzutaten in einer Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes vermischen. Zum Schluss den Teig von Hand kräftig kneten. Wenn der Teig zu bröselig ist, etwas kaltes (!) Wasser zugeben, bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Teig in Frischhaltefolie gewickelt für 2 Stunden bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Maultaschenfüllung:

Die Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Zwiebelschalen, fein hacken und in 2 EL Öl andünsten.

Spinat, grüne Kräuter, Lauch und Frühlingszwiebeln waschen, putzen, verlesen und in grobe Stücke schneiden.

Für den Fleischwolf die feine Scheibe wählen und das Gemüse sowie die Kräuter durchdrehen.

Die Brötchen gut ausdrücken, mit dem Messer grob zerkleinern zu Hackfleisch und Brat geben. Durchgewolfte Gemüse und Schinken, sowie die glasigen Zwiebeln dazu geben. 3 Eier aufschlagen dazu und kräftig würzen. Alles gründlich vermengen. Die Füllung sollte relativ feucht sein. Ansonsten noch das 4. Ei zugeben. Abschmecken.

Einen großen, weiten Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Füllung:

500 g gemischtes Hackfleisch
500 g Bratwurstbrät
300 g geräucherter Schinken am Stück
250 g frischer Spinat
2 Bund Blatt-Petersilie
1 Bund frischer Bärlauch
1 Stängel Lauch
1 Bund Frühlingszwiebeln
3 altbackene Weizenbrötchen
2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Sonnenblumenöl
3-4 Eier, M
Salz, Pfeffer, frisch geriebene Muskatnuss



Orangengroße Menge Nudelteig gut durchkneten und mehrmals durch die Nudelmaschine ziehen, bis der Teig geschmeidig ist. Dann bis zur mittleren Stufe der Maschine auswellen, dass ein Teigstreifen von etwa 1 Meter Länge und 15 cm Breite entsteht.

Mit einem Spatel die Füllung mittig auftragen. Ober- und Unterkante freilassen. Unterkante vorsichtig mittig einschlagen, dann die Kante des Nudelteigs mit kaltem Wasser bestreichen. Dann die Oberkante nach unten schlagen, so dass die Naht verschlossen wird.

Mit den Handkanten die Enden der einzelnen Maultaschen zusammendrücken und mit einem Messer die Maultaschen abschneiden. Maultaschen in das kochende Wasser gleiten lassen, die Temperatur herunterdrehen, bis das Wasser nur noch simmert. 8-10 Minuten garen lassen und mit der Schaumkelle herausheben.

Dazu Kartoffel- und grünen Salat reichen.