

Schwäbische Maultaschen

Im Schwabenländle werden die Maultaschen „Herrgottsbscheißerle“ genannt. Das kommt daher, dass in der Fastenzeit kein oder nur sehr wenig Fleisch gegessen werden soll. Die Schwaben haben es aber ganz geschickt gemacht und ihr Fleisch einfach vorm Herrgott versteckt.... im Nudelteig.

Vorbereitung 30 Min. · Kochzeit 40 Min. · Gesamtzeit 70 Min. · 4 Portionen

Zutaten

Für den Teig

250 g Mehl
2 Eier
1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Salz

Für die Füllung

300 g frischen Spinat
1 Gemüsezwiebel
2 EL Butter
2 EL Sonnenblumenöl
1 Knoblauchzehe
1 TL Zucker
Salz/Pfeffer
100 g Semmelbrösel
150 g Bergkäse
2 Eier
50 g Sahne
300 g Brät (wir haben grobe Bratwurst gekauft und das Brät daraus genommen)
Muskatnuss

Für den "Klebstoff"

1 Eigelb
1 EL Sahne

Für den Kochtopf

2 Liter kräftige Gemüsebrühe

Zubereitung

- 1.** Der Nudelteig braucht ein bisschen Zeit zum Ruhen. Deshalb solltet ihr zuerst damit beginnen. Vermischt das Mehl mit dem Salz und gebt dann die Eier, das Öl und 1 EL Wasser dazu. Verknetet das alles zu einem glatten Teig, wickelt den Teig in Frischhaltefolie ein und lasst ihn ein wenig im Kühlschrank ruhen.
- 2.** In der Zwischenzeit könnt ihr euch der Füllung widmen. Und da beginnt ihr mit dem Spinat. Wascht ihn, lasst ihn gründlich abtropfen und hackt ihn dann klein. Die Zwiebel wird ebenfalls kleingewürfelt und mit der Butter bei mittlerer Hitze goldbraun gebraten. Nehmt am besten einen Bräter oder eine sehr hohe Pfanne. Dann presst ihr den Knoblauch hinein und gebt noch Zucker, Salz und Pfeffer dazu. Jetzt kommt der Spinat in die Pfanne. Rührt ihn so lange unter, bis er in sich zusammenfällt und das austretende Wasser verkocht ist. Dann kommen die Semmelbrösel dazu. Schaltet den Herd aus, verrührt alles gut miteinander und lasst die Masse jetzt abkühlen. Das ist wichtig, weil ihr sonst, sobald die Eier dazukommen, Rührei habt.
- 3.** Erst wenn die Füllung erkaltet ist, reibt ihr den Bergkäse hinein. Dann verquirlt ihr Eier und Sahne miteinander, drückt das Brät aus den Bratwürsten und rührt alles gut unter. Würzt die Füllung jetzt nochmal mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss.
- 4.** Den Teig könnt ihr natürlich mit einem Nudelholz ausrollen. Deutlich besser und einfacher geht es aber mit einer Nudelmaschine. Teilt den Teig in 4 Stücke, knetet sie nochmal mit der Hand durch und rollt jedes Stück zu einer langen Bahn aus. Der Teig muss so dünn ausgerollt werden, dass er so gerade noch blickdicht ist.
- 5.** Damit die Maultaschen nicht auseinanderfallen, braucht ihr guten „Klebstoff“. Verquirlt dazu 1 Eigelb mit einem Esslöffel Sahne. Das Gemisch wird gleich auf den Teig gepinselt.
- 6.** Jetzt geht es ans Falten. Wir haben verschiedene Varianten ausprobiert, die Maultaschen zu falten. Ihr könnt die Füllung zum Beispiel wie eine lange Linie mittig auf der Teigbahn verteilen. Nicht zu viel! Das Brät soll ja nachher nicht austreten. Pinselt dann einfach oben und unten das Ei-Sahne-Gemisch drauf, faltet den Teig von oben und von unten zur Mitte und schneidet mit dem Messer kleine Maultaschen.
- 7.** Ihr könnt aber auch nur eine Hälfte der Teigbahn für die Füllung nutzen. Die andere Hälfte wird dann einfach komplett bepinselt, drüber geklappt, gut angedrückt und zerteilt. Macht es einfach so, wie es euch am liebsten ist. Am Geschmack ändert es nichts.
- 8.** Jetzt erhitzt ihr die Gemüsebrühe in einem Topf. Lasst die Brühe einmal kurz aufkochen und dreht die Temperatur dann runter. Die Brühe sollte nicht kochen. Sie sollte aber trotzdem heiß sein. Ansonsten wabert das Brät aus den Maultaschen heraus. Die Maultaschen müssen jetzt einfach so lange im siedenden Wasser ziehen, bis sie von selbst nach oben zur Wasseroberfläche schwimmen. Macht zur Sicherheit den Biss-Test.
- 9.** Wenn die Maultaschen gar sind, können entweder mit der Brühe oder zum Beispiel mit Röstzwiebeln serviert werden. Manche schneiden die Maultaschen auch in Streifen und braten sie (zum Beispiel mit verquirltem Ei) an. Guten Appetit!