



Schwäbische Maultaschen

mit Zwiebelschmelze



40-50min



2 Personen

Unser Koch Matthias hat dir dieses traditionelle Maultaschen-Rezept aus seiner Heimat mitgebracht. Das ist nämlich das Lieblingsgericht der Familie und wir waren ebenso begeistert! Früher wurde diese dicken Fleisch-Nudeln vor allem am Donnerstag vor Ostern gegessen, aber inzwischen kommen sie das ganze Jahr auf den Tisch. Zu Recht, wie wir finden. Guten Appetit!

- Metzgerzwiebel
- Rinderbrühwürfel
- Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- Nudelteig
- frischer Schnittlauch
- Semmelbrösel ¹
- gemahlene Muskatnuss
- frische Petersilie

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Kochtopf
- Pfanne
- Messbecher

Energie 815kcal, Fett 31.7g,
Kohlenhydrate 87.5g, Eiweiß 44.6g



In einem großen Topf 2L Wasser für die **Maultaschen** aufsetzen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, eine halbe **Zwiebel** in sehr feine Würfel hacken, die andere in feine Streifen schneiden.



Die **Semmelbrösel** mit ca. 30ml Wasser einweichen. Inzwischen die **Petersilie** fein hacken. Ein Ei verquirlen und die Hälfte vom Ei mit **Rinderhack, Petersilie, Zwiebelwürfel** und den **aufgeweichten Semmelbröseln** zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Die **Füllung** mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit **Muskat** abschmecken.



Den **Teig** mit dem Papier ausrollen und quer in der Mitte teilen, eine Hälfte mit etwas Wasser bestreichen, die zweite Hälfte gekühlt für einen anderen Anlass aufbewahren. Die **Füllung** sehr dünn auf den Teig verstreichen, sodass unten ein ca. 0,5cm dicker Rand und oben ein ca. 7-9cm dicker Rand übrig bleibt. Rechts und links ebenfalls ca 0,5cm frei lassen.



Zuerst den freien oberen Rand mit dem restlichen Ei betreichen. Dann den unteren Rand ca. 1 cm breit einklappen und den **Teig** locker zu einer 2-3cm dicken Schnecke aufrollen. Die **Schnecke** nochmal mit Wasser bestreichen und mit dem Stiel eines Kochlöffels vorsichtig ca. 2-3cm lange **Taschen** abdrücken. Diese mit einem Messer voneinander trennen.



Die **Brühwürfel** im Wasser auflösen lassen und die Brühe ca. 1Min. aufkochen lassen, dann Hitze runter drehen und die **Maultaschen** hinzufügen und bei niedriger Hitze ca. 8-10Min. ziehen lassen, bis die Füllung gar ist.



Inzwischen die **Zwiebelstreifen** mit 1-2EL Pflanzenöl in einer kleinen Pfanne auf niedriger Hitze für ca. 5-6Min. goldgelb anbraten. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. Die **Maultaschen** mit etwas **Brühe**, den **gebratenen Zwiebeln** und **Schnittlauch** garniert servieren.