



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!

Was du von uns bekommst

- Metzgerzwiebel
- Rinderbrühwürfel
- Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- Nudelteig
- frischer Schnittlauch
- Semmelbrösel¹
- gemahlene Muskatnuss
- frische Petersilie

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Kochtopf
- Pfanne
- Messbecher

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Da der Teig sehr schnell austrocknet, sollte die Packung erst zur Verarbeitung geöffnet werden. Die zweite Teighälfte am besten in dünne Nudeln schneiden und am nächsten Tag verwerten.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

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



1. Zwiebeln schneiden

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.



2. Füllung mischen

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.



4. Taschen schließen

Zuerst den freien oberen Rand mit dem restlichen Ei betreichen. Dann den unteren Rand ca. 1cm 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.



5. Maultaschen kochen

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.



3. Maultaschen füllen

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.



6. Zwiebeln braten

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.