



## Schwäbische Maultaschen

mit Zwiebelschmelze



40-50min



3-4 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

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

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 800kcal, Fett 24.7g, Kohlenhydrate 97.4g, Eiweiß 45.4g



**1. Zwiebeln schneiden**

In einem großen Topf 3L Wasser für die **Maultaschen** aufsetzen. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, eine Hälfte der **Zwiebeln** in sehr feine Würfel hacken, die andere in feine Streifen schneiden.



**2. Füllung mischen**

Die **Semmelbrösel** mit ca. 60ml Wasser einweichen. Inzwischen die **Petersilie** fein hacken. Ein Ei verquirlen und die Hälfte davon 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 mit etwas Wasser bestreichen. Die **Füllung** sehr dünn auf den gesamten Teig verteilen, 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.