Maultaschen die perfekte Suppeneinlage

Für eine kräftige Rinder- oder Gemüsebrühe stellen Maultaschen die perfekte Suppeneinlage dar. Nach diesem Rezept werden sie mit Faschiertem bereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min

Zutaten

Für den Nudelteig

250 g	Hartweizengrieß
250 g	Mehl
3 Stk.	Eier
	Wasser (nach Bedarf)

Für die Füllung

600 g	Faschiertes (gemischt)
200 g	Brät
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskat
2 Stk.	Brötchen
	Öl

Zubereitung

1. Ein selbst zubereiteter Nudelteig gibt die Grundlage für die Maultaschen als perfekte Suppeneinlage. Mehl, Hartweizengrieß und Eier mit etwas kaltem Wasser zu einem festen Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa zwei Millimeter dünn und 20 Zentimeter breit ausrollen und in Streifen von 10 Zentimeter schneiden. Die Teigstreifen lassen sich am Vortag zubereiten oder auf Vorrat in einer Küchendose im Kühlschrank lagern.

2. Für die Füllung werden Zwiebel und Knoblauch geschält, fein geschnitten und mit etwas Öl in der Pfanne glasig gedünstet. Das altbackene Brötchen in Wasser oder Milch einweichen, gut ausdrücken und wieder etwas auseinander zupfen. In einer Schüssel nun das Faschierte mit dem Brät, den Eiern und den Brötchen gut vermengen. Zwiebel-Knoblauch Mischung zum Würzen dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fein gehackte Petersilie zum Schluss unterheben.

3. Auf einem Teigstreifen nun in der Mitte alle 5 Zentimeter einen Teelöffel Füllung geben. Die Ränder und die Zwischenräume satt mit Eiklar bestreichen. Die Streifen zusammenklappen und mit dem Rücken eines großen Messer die Maultaschen trennen. Mit einer Gabel die Seiten der Maultaschen gut verschließen, damit später kein Wasser eindringen kann.

4. Vor dem Servieren die Maultaschen kurz vor dem Siedepunkt in reichlich Salzwasser für etwa 10 Minuten garen und zur heißen Brühe in einen Suppenteller geben.

Tipp

Die Füllung bei den Maultaschen kann beliebig nach Geschmack verändert werden. Für Gemüsebrühe empfiehlt sich zum Beispiel eine Füllung aus Spinat und Ricotta.