

Geschmälzte Maultaschen

Maultaschen und die Schwäbische Alb gehören zusammen. Der Legende nach versteckten auf diese Weise die Zisterziensermönche des Klosters Maulbronn (daher auch der Name *Maultasche*) in der Fastenzeit das Fleisch vor dem lieben Herrgott, was im Volksmund zum Beinamen „Herrgottsbscheißerle“ führte.



Copyright: Albstadt Tourismus, V. Bitzer

Zutaten:

- **für den Teig:** 250 g Mehl, 2 Eier, 1/2 TL Salz
- **für die Füllung:** 100 g Tiefkühlspinat, ein Brötchen vom Vortag, eine Zwiebel, 150 g Hackfleisch, ein Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- **zusätzlich:** 2 Liter Fleischbrühe, 3 Zwiebeln, 2 EL Butter, Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

Das Mehl mit den Eiern, dem Salz und vier bis sechs Esslöffeln Wasser zu einem glatten geschmeidigen Teig rühren. Diesen 30 Minuten ruhen lassen. Für die Füllung den Spinat auftauen lassen. Das Brötchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Brötchen gut ausdrücken. Das Hackfleisch mit dem Spinat, dem Brötchen, dem Ei, der Zwiebel und den Gewürzen zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Den Nudelteig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einem Teigrädchen oder mit dem Messer Rechtecke von 6 x 12 cm ausschneiden. Auf die eine Hälfte der Teigstücke jeweils ein Esslöffel der Füllung geben. Die Teigstücke zusammenklappen und an den Rändern festdrücken. Die Fleisch- und Gemüsebrühe in einem großen Topf aufkochen. Die Maultaschen in die kochende Brühe legen und bei schwacher Hitze 12-15 Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Butter goldbraun braten. Die Maultaschen auf Tellern anrichten, mit etwas Brühe übergießen und die Zwiebeln darüber geben.

Guten Appetit!