

Maultaschen (ravioli op zijn Zuid-Duits)

Maultaschen zijn op de Schwäbische Alb niet weg te denken. Volgens een legende waren deze Zuid-Duitse ravioli dé manier van de cisterciënzer monniken van klooster Maulbronn (vandaar ook de naam Maultasche) om in de vastentijd het vlees voor Onze-Lieve-Heer te verstoppen. Wandelaars op de *Albsteig* kunnen ze naar hartenlust proberen.



© Albstadt Tourismus. V. Bitzer

Ingrediënten:

Voor het deeg: 250 g bloem, 2 eieren , 1/2 theelepel zout, 4 à 6 eetlepels water

Voor de vulling: 100 g diepvries spinazie, 2 à 3 sneetjes oud witbrood, 1 uitje, 150 g gehakt (half om half), 1 ei, nootmuskaat, zout en peper naar smaak

Extra: 2 liter runderbouillon, 3 uien, 2 eetlepels boter, snufje zout, bloem , peterselie voor serveren

Bereidingswijze:

- Neem de spinazie uit de vriezer en laat ontdooien in een zeef.
- Week de oude sneetjes brood in wat water.
- Zet de bouillon op en laat langzaam warm worden.
- Meng de bloem met de eieren, het zout en vier tot zes eetlepels water. Kneed tot het een egaal en glad deeg vormt. Dek het pastadeeg af en laat minstens 30 minuten rusten.
- Knijp het geweekt oud brood goed uit en verwijder het vocht uit de spinazie. Snipper het uitje en kneed vervolgens het gehakt met ui, spinazie, oud brood, ei en de kruiden tot een gladde massa.
- Rol het pastadeeg dun uit op het met bloem bestoven werkblad. Snijd rechthoeken van 6 x 12 cm uit met een deegsnijder of mes.
- Neem een eetlepel van de vulling en plaats deze op een helft van de deegstukken. Vouw de stukjes deeg samen en druk de randen tegen elkaar totdat ze dicht zijn.
- Leg de ravioli in de kokende bouillon en laat ze 12 tot 15 minuten op laag vuur gaarkoken.
- Schil intussen de uien, snijd ze in ringen en bak ze goudbruin in de boter en een snufje zout.
- Leg de ravioli op diepe borden met een paar eetlepels bouillon. Lepel de bruingebraden uien erover en serveer met een beetje peterselie.

Eet smakelijk!