

Rezept für Maultaschen Sorte "Talheimer Brigitte"

Den Maultaschenteig kann man fertig kaufen. Hier wird ein Päckchen benötigt.

Für die Füllung wird benötigt:

500 gr. Bratwurstbrät

4 Scheiben gerauchter Bauch (etwas dicker schneiden lassen)

Eingefrorenen Spinat, ca. 200 gr. (natürlich aufgetaut)

Einen halben Stengel Lauch

Petersilie

Zwiebel

4 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

1 Brötchen

Zubereitung:

In eine grössere Schüssel muss zuerst das

Brät, Eier, Brötchen klein schneiden und den aufgetauten Spinat hineingeben.

Die Zwiebel klein schneiden, etwas andünsten, dann Petersilie klein schneiden und andünsten sowie Lauch mit andünsten. Der Speck muss ebenfalls etwas angebraten werden.

Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles durcheinander unterheben.

***)**

Teig in einer Länge ausbreiten. Einteilen wie gross die einzelnen Teigstücke werden sollen und mit Eigelb

einstreichen, dann auf die einzelnen Teigstücke die Füllung setzen, jedoch nicht zu viel, sonst drückt der

Teig wieder beim zusammenlegen auseinander.

Genügend Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen, dann die Maultaschen hineinlegen und etwa

15 Minuten ganz leicht ziehen lassen, Wasser darf nicht mehr kochen. Öfter einmal die Maultaschen

drehen, damit sie nicht aneinander kleben.

Herausnehmen und abkühlen lassen auf einem Drahtgitter.

Am besten schmecken die Maultaschen angebraten oder in einer Fleischbrühe.

***) Alternative:**

Teigbahn komplett bestreichen und 2x umklappen, der Länge nach verkleben und dann aus einer Bahn ca. 16 Maultaschen schneiden, siehe Bilder im Artikel. Die Schnittseiten müssen nicht verklebt werden, das hält!