



Schwäbische Teigtaschen mit herzhafter Füllung



Zutaten

Für den Nudelteig:

1	Ei
3 bis 4 EL	Wasser
1/2 TL	Salz
200 g	Mehl
1 EL	Öl

Für die Füllung:

200 ml	Milch
1 kleines Bund	glatte Petersilie
1 EL	Butter
3	frische Bratwürste
	Salz
1	helles Brötchen
1	Ei
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 kleine	Zwiebel
	Muskat

Sonstiges:

	Salz
1,5 Liter	Fleischbrühe
4 EL	Butter
2	Gemüsezwiebeln

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Ruhezeit

pro Portion: 2707 kJ, 647 kcal, 55,2 g Kohlenhydrate, 22,8 g Eiweiß, 38,9 g Fett, 198 mg Cholesterin, 3,75 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

Zubereitung

Wolltest du schon immer einmal Maultaschen selber machen? Dann solltest du jetzt unbedingt unser Rezept für schwäbische Maultaschen mit Fleischfüllung und Schmelz Zwiebeln ausprobieren! Für unsere schwäbischen Maultaschen bereiten wir zuerst einen Nudelteig zu und belegen diesen mit einer Füllung aus Brötchen, Zwiebeln, Bratwurstfüllung und frischer Petersilie. Die Füllung kannst du aber je nach Lust und Laune variieren! Gefaltet und in Maultaschenform geschnitten werden die Maultaschen in Brühe gekocht und mit selbstgemachten Schmelz Zwiebeln serviert. Unsere schwäbischen Maultaschen sind wirklich super lecker und einfacher zubereitet, als du vielleicht denkst! Probiere das Rezept für unsere Maultaschen unbedingt mal aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst knetest du aus Mehl, Öl, einem Ei, Salz und etwas Wasser einen Nudelteig zusammen. Den Teig wickelst du in Frischhaltefolie und lässt ihn eine halbe Stunde ruhen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Füllung zubereiten. Dazu das Brötchen in der Milch einweichen. Eine Zwiebel fein hacken und die Petersilie kleinhacken. Die Zwiebelwürfel in 1 EL Butter weich dünsten. Die Füllung aus der Haut der Bratwurst lösen und mit der Zwiebel, Muskat, dem ausgedrückten Brötchen, einem Ei, Salz, Pfeffer und zwei Drittel der gehackten Petersilie vermengen.

Step 3:

Den Teig nun mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz zu einer langen Bahn ausrollen. In die Mitte gibst du einen Streifen der Füllung und streichst die Seiten mit verquirltem Ei ein. Dann die Ränder der Länge nach einschlagen, sodass die Füllung bedeckt ist. Mit einem Holzlöffelstiel die Maultaschen abdrücken. Anschließend mit einem Pizzaschneider oder einem Messer trennen.

Step 4:

Dann kannst du die Brühe zum Sieden bringen und die Maultaschen darin garen, bis sie oben schwimmen. In der Zwischenzeit die Gemüsezwiebeln in halbe Ringe schneiden und in 4 EL Butter schön braun rösten und anschließend salzen. Zum Schluss die Maultaschen mit Röstzwiebeln und etwas Petersilie bestreut servieren.