

# Maultaschen

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/04/09/maultaschen/](https://happy-mahlzeit.com/2020/04/09/maultaschen/)

## Zutaten für 6 Personen

### Für den Teig:

- 300 g Mehl
- 3 Eier
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz

### Für die Füllung:

- 200 g Spinat
- 80 g durchwachsener Räucherspeck
- 100 ml lauwarme Milch
- 40 g Butter
- 60 g Zwiebelwürfel
- 60 g gewürfelte Frühlingszwiebeln
- 200 g Bratwurstbrät
- 2 Brötchen vom Vortag
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 EL getrockneter Majoran
- 1 EL gehackte Petersilie

### Außerdem:

- 1 Liter Fleischbrühe
- 100 g Zwiebelwürfel
- 50 g Butter
- 1 Eiweiß zum Bestreichen
- 1 EL Schnittlauchröllchen

### Zubereitung:

Das Mehl für den Teig auf eine Arbeitsfläche sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier, Salz und Öl hineingeben, vermischen und dabei immer mehr Mehl vom Rand einarbeiten. Den geschmeidigen Teig schließlich zu einer Kugel formen. In Folie wickeln und 15 Minuten ruhen lassen.

Den Spinat putzen, waschen, blanchieren, kalt abschrecken und sehr gut ausdrücken. Dann die Blätter fein hacken. Die Brötchen klein würfeln und in der lauwarmen Milch einweichen. Die Butter zerlassen und die Zwiebeln und Frühlingszwiebeln darin hell anschwitzen. Speck würfeln.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Mit einem Lineal und einem Teigrädchen Rechtecke von 6 x 12 cm ausschneiden.

Spinat, Zwiebeln, Brötchen, Speck, Brät, Eier und Gewürze vermischen. Jeweils 1 EL der Füllung auf eine Hälfte der Teigrechtecke setzen. Die Ränder mit Eiweiß bestreichen, übereinander klappen und ausdrücken.

Die fertigen Maultaschen in die kochende Brühe geben und 10 – 15 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Für die Garnitur Butter zerlassen und Zwiebelwürfel darin leicht bräunen. Die Fleischbrühe darin erhitzen.

Die Maultaschen auf erwärmten Tellern anrichten, mit etwas Brühe übergießen und mit den gebräunten Zwiebeln sowie Schnittlauchröllchen bestreuen.

Rezept: Susanne Räuchle

Quelle: Lecker aufs Land vom 13.4.2017

Episode: Das Oster-Vergnügen