

Schwäbische Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln



Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

300 g Mehl
2 Eier
50 ml Wasser (evtl. mehr oder weniger)
1 TL Öl
Salz, Muskat (gerieben)

Für die geschmälzten Zwiebeln:

4 große Zwiebeln
1 EL Öl oder Butterschmalz
1 EL Butter
½ TL Zucker
Salz

Für die Füllung:

250 g Hackfleisch
1 Ei
250 g Blattspinat
1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel

1 EL Öl

1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat (gerieben)

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen Nudelteig kneten.

Für die Füllung die Zwiebel schälen und zusammen mit der Petersilie fein hacken und anschließend in heißem Öl glasig anschwitzen. Den Blattspinat kurz blanchieren, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Danach fein hacken. Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Das Hackfleisch mit dem Ei und den Gewürzen vermengen und das gut ausgedrückte und zerrupfte Brötchen dazugeben. Die weiteren Zutaten gut untermischen.

Den Nudelteig auf einer bemehlten Fläche zu einem Rechteck auswellen. Die Füllung auf die eine Hälfte des Teiges verteilen, dann die andere Hälfte darüber schlagen und leicht andrücken, damit die Luft entweichen kann. Dann mit einem Kochlöffelstiel im Abstand von etwa 7 cm längs und quer Linien eindrücken und mit dem Messer oder Teigrädchen durchschneiden und fest andrücken. Die Maultaschen in reichlich kochendem Salzwasser aufkochen, dann bei kleiner Hitze ca. 20 min ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die 4 Zwiebeln schälen und hobeln. In einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln sehr langsam glasig dünsten. Anschließend hochschalten, den Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Die Butter hinzufügen und mit Salz abschmecken.

Die fertigen Maultaschen mit einem Schaumlöffel rausnehmen und abtropfen lassen. Auf einer Platte zuerst die Maultaschen anrichten und danach die geschmälzten Zwiebeln darüber geben.



wünscht guten Appetit!

