

**Maultaschen (30 Stück):****Für die Farce:**

200g gemischtes Hack

125g Geräucherte Schinkenwürfel

200g Blattspinat (TK

250g Bratwurstbrät

300g Fleischkäsbrät (fein)

2 gr. Zwiebeln

4 Frühlingszwiebeln

3 Eier

200g Ciabatta und Sauerteigbrot (alt) gewürfelt

150 ml Milch 1,5%

Prise Salz.

1TL schwarzer Pfeffer

3 EL Semmelbrösel

Öl zum Braten

**Für den Nudelteig:**

120g Hartweizengrieß

180g Dinkelmehl

500g Weizenmehl

1 TL Salz

1 TL Zucker

3 Eier

150 ml Wasser

**Farce:**

Zwiebel fein schneiden mit etwas Öl glasig andünsten, Schinkenwürfel (klein 2-3mm) zugeben und mitdünsten, Frühlingszwiebel fein schneiden und kurz mitbraten, gefrorene Spinatwürfel zugeben und auftauen lassen. Flüssigkeit in der Pfanne verdampfen lassen.

Ciabatta und Brotrest (ohne Rinde) in 1cm- Würfel schneiden und in der Milch einweichen.

Bratwurstbrät (2 frische Bratwürste abziehen und Brät auseinanderzupfen), 300g feines Fleischkäsbrät und 200g gemischtes Hackfleisch in eine Schüssel geben und gut mischen. Mit Pfeffer würzen.

Vorsicht mit Salz! Die Speckwürfel bringen genug „Schmackes“, auch das Brät vom Fleischkäs und den Würsten ist gewürzt.

Eingeweichtes Brot mit der Hand durchkneten und ausdrücken, zusammen mit dem Pfanneninhalt und 3 Eiern zum Fleischbrät geben und alles gut vermischen (Küchenmaschine mit Knethaken).

Semmelbrösel zugeben, bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Tipp: 1 EL der Farce in der Pfanne garen und Würze prüfen. Vorher nicht nachsalzen.

#### **Teig:**

Die Mehle mit Zucker und Salz „trocken“ gut mischen. In eine Mulde in die Mitte drei Eier schlagen und das Ganze mit dem Knethaken gut kneten. Wasser zugeben, bis ein fester, zäher Teig entsteht. Diesem 1 EL Rapsöl beimischen.

Von Hand noch einmal gut durchkneten, eine Kugel formen, oben kreuzweise einritzen und beiseitestellen. Der Teig muss mind. 30 Minuten entspannen

#### **Maultaschen bauen:**

Den Teig dünn (max. 2mm) ausrollen, in 10x20 cm große Rechtecke schneiden, jeweils 1 vollen EL der Farce auf eine Seite geben, Rand mit etwas Wasser bepinseln und zusammenklappen. Ränder gut andrücken.

In reichlich (Rinder-)Brühe 17 Minuten garen. Die Brühe sollte nicht sprudelnd kochen.

#### **Weiter:**

30 Stück waren bei mir 6 Garvorgänge im 8l-Topf. Was nicht sofort verspeist wird, lässt man abkühlen und kann die MT portionieren und vacuumieren. Hält gut 2 Wochen im Kühlschrank oder man friert es ein.

Später kann man die MT in einer schwachen, heißen Brühe nochmal ziehen lassen, mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen, dazu passt ein schwäbischer Kartoffelsalat (in der Brühe), mit Butter geschmolzt und Röstzwiebeln, alternativ nach dem Ziehen in Stücke oder Streifen schneiden, mit einem verquirlten Ei in der Pfanne anbraten und Blattsalat mit Vinaigrette drüber häufen.

So macht mr dees bei aos.

Gruß vom moppedsammler