

Schwäbische Maultaschen „Herrgottsbescheißerle“



- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schwäbische Maultaschen „Herrgottsbescheißerle“ - Eine der wichtigsten Schätze der schwäbischen Kochkunst, hier die beliebteste Version, hausgemacht!
Die Menge ist gedacht für 1 Liter gute Rinderbouillon, selber gekocht oder aus dem Glas.

Zutaten

- Für den Nudelteig: 250 g Weizenmehl (Typ 405)
- 3 ganze Eier
- 1 Prise Salz
- 1 Eiweiß
- 100 g Rinderhackfleisch (Schweine - oder gemischtes Hackfleisch) für die Füllung
- 100 g T.K. - Blattspinat, aufgetaut
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 1 El Markenbutter
- 2 El Paniermehl
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss
- 2 El Schnittlauch, gehackt (für die Einlage)

- 1 mittelgroße Zwiebel in Ringen

Zubereitungsart

Schritt1

Der Nudelteig.

Schritt2

Alle Nudelteigzutaten zunächst mit dem Handmixer glatt verrühren und dann mit den Händen ca. 3 - 4 min. verkneten. In Klarsichtfolie ca.30 min. im Kühlschrank „ausruhen“ lassen. Danach noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitfläche 3 - 4 mm dick, zu einem Quadrat ausrollen. Ca. 25 Quadrate (8 x 8 cm) ausradeln oder schneiden.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die gehackte Zwiebel in der Butter glasig anschwitzen und den gut ausgedrückten, grob gehackten Blattspinat dazu geben. Salzen, pfeffern und mit Muskatnuss abschmecken, etwas abkühlen lassen.

Schritt5

Das Gehackte mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer und einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt6

Das Ei, Panierbrot und den Blattspinat dazu geben, glatt verarbeiten, nachschmecken.

Schritt7

Die Maultaschen:

Schritt8

Nunmehr 1 El Füllung in die Mitte der Teigquadrate geben; die Ränder mittels eines Küchenpinsels mit dem verklapperten Eiweiß (Eiweiß mit 1 El Wasser verklappert) einstreichen.

Schritt9

Den Teig darüber klappen, so dass ein Dreieck entsteht, die Ränder etwas andrücken.

Schritt10

Die Maultaschen ca. 15 min. in die siedende Bouillon geben, gar ziehen lassen

Schritt11

.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Maultaschen in vorgewärmten Suppentellern mit der Bouillon und Schnittlauch sowie gebratenen Zwiebelringen servieren.

Schritt14

Maultaschen werden in Schwaben immer in einer Bouillon gereicht und gern mit einem "schlonzigen" Kartoffelsalat in einer Essig - Öl Marinadeergänzt..

Rezeptart: Nudelrezepte **Tags:** hausgemacht

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)664
- Fett (g)20
- KH (g)67
- Eiweiss (g)51
- Ballast (g)4

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schwaebische-maultaschen-herrgottsbescheisserle/>