

# 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/>