Maultaschen in sechs Va
Was Profi-Köche in Nudel

Hotel Hirsch, Schmiden
Für die Füllung: 100 g Speck, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 5 Wecken vom Vortag, Petersilie, 4 Eier, 250 g Spinat, 250 g Hackfleisch, 250 g Bratwurstbrät, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran. Speck, Zwiebeln und Lauch andünsten. Die eingeweichten Wecken, Petersilie, Spinat und Speck durch den Fleischwolf drehen. Eier, Brät, Hackfleisch unterarbeiten und würzen. Die Masse soll gut streichfähig sein. Teigbahnen in der Mitte mit Masse bestreichen. Oben und unten einen 1 cm breiten Rand lassen. Den Rand mit Ei bestreichen, einschlagen, andrücken und in 3-4 cm breite Stücke schneiden. In kochende Fleischbrühe legen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Classic Congress Hotel, Fellbach
Zutaten: 2 Pfund Nudelteig, 500 g Hackfleisch vom Schwein, 400 g feines Brät, 250 g geräuchte Schinkenwurst, 1 Paar Bauernbratwürste, 200 g durchwachsenen geräuchten Bauchspeck, 1-2 Karotten geschält, 3 Zwiebeln in Streifen, 1 Zehe Knoblauch, 3 mittlere Stangen Lauch (nur das Weiße), 3 Bund Petersilie, 1 kg Blattspinat geputzt, 2 Bund Frühlingszwiebeln, 7-8 Eier, 6 altbackene Brötchen (eingeweicht in Wasser). Den Blattspinat in Olivenöl dünsten und zusammenfallen lassen, kalt stellen. Den Lauch mit Frühlingszwiebeln klein schneiden mit dem Knoblauch gemeinsam bißfest dünsten, zum Schluß die Petersilie und die Zwiebelstreifen mitdünsten und kalt stellen. Die geräuchte Schinkenwurst mit den Bauernbratwürsten und dem Bauchspeck mit den restlichen Zutaten durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit dem Brät und dem Hackfleisch mischen. Eier dazu geben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Alles zusammen zu einer homogenen Masse kneten.

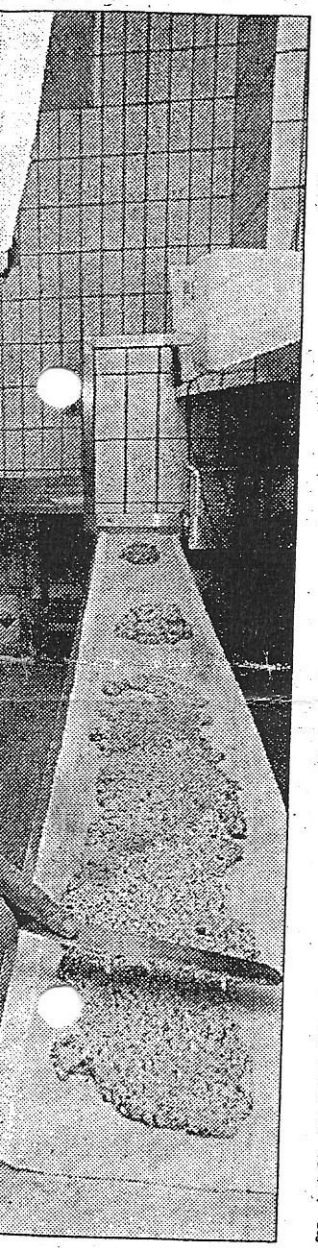
Weinstube Bayer, Stetten
Zutaten für ca. 20 Portionen: Für den Teig 500 g Mehl gesiebt, 6 Eier, 1 El Maiskeimöl, 10 g Salz. Aus den Zutaten und etwas Wasser einen geschmeidigen Teig zusammenkneten und ca. 1 Stunde ruhen lassen. (Kann auch am Vortag zaubereitet werden.) Füllung: 1 kg Hackfleisch vom Rind, 250 g Kalbsbrät, 4 Zwiebeln, 200 g gekochter Schinken, 100 g geräucherter Speck, 8 Eier, 500 g gedünster Spinat fein gehackt, 2 El Semmelbrösel, 2 Bund Petersilie gehackt, Salz, Pfeffer, Muskat. Speck und Schinken in feine Würfel schneiden, andünsten, würfelig geschnittene Zwiebeln dazugeben und glasig werden lassen. In eine Schüssel geben und auskühlen lassen. Übrige Zutaten dazugeben und zu einer streichfähigen Masse verarbeiten. Nudelteig ausrollen, mit einem Teigrädchen Quadrate mit ca. 8 cm Seitenlänge ausschneiden. Eine Hälfte der Fläche mit Füllung belegen und zu Taschen formen. In Salzwasser etwa 10 Minuten garen, in Fleischbrühe mit Schnittlauch servieren. Die Maultaschen können auch in einem Arbeitsgang hergestellt werden: Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu einer langen Bahn ausrollen, die Füllung daraufstreichen und das Ganze wie eine Roulade aufrollen und leicht flachdrükken. Danach mit einem Messer die einzelnen Maultaschen portionieren und abschneiden.

Gasthof zum Ochsen, Kernen
Zur Herstellung von Lachsmaultaschen benötigen Sie Nudelteig und Lachsfarce. Nudelteig: 300 g Mehl, 2 Volleier, 2 Eßl.



Exakte Arbeit bei

riationen
eig hüllen



Bestreichen

Olivenöl, 1 Prise Salz. Zu einem Teig verkneten und hauchdünn auswellen.
Lachsfarce: 200 g gewürfeltes Lachsfleisch, 200 g flüssige Sahne, Salz nach gewünschtem Geschmack, Cayennepfeffer wenig. Lachswürfel in eine Moulinette geben und leicht salzen, anschließend kurz zerkleinern. Dann die flüssige Sahne und nochmals etwas Salz und Cayennepfeffer beigeben. Jetzt wird die Farce so lange gekuttert, bis eine feste, glatte, homogene Masse entsteht. Man sollte darauf achten, daß die Zutaten gut durchgekühlt sind.

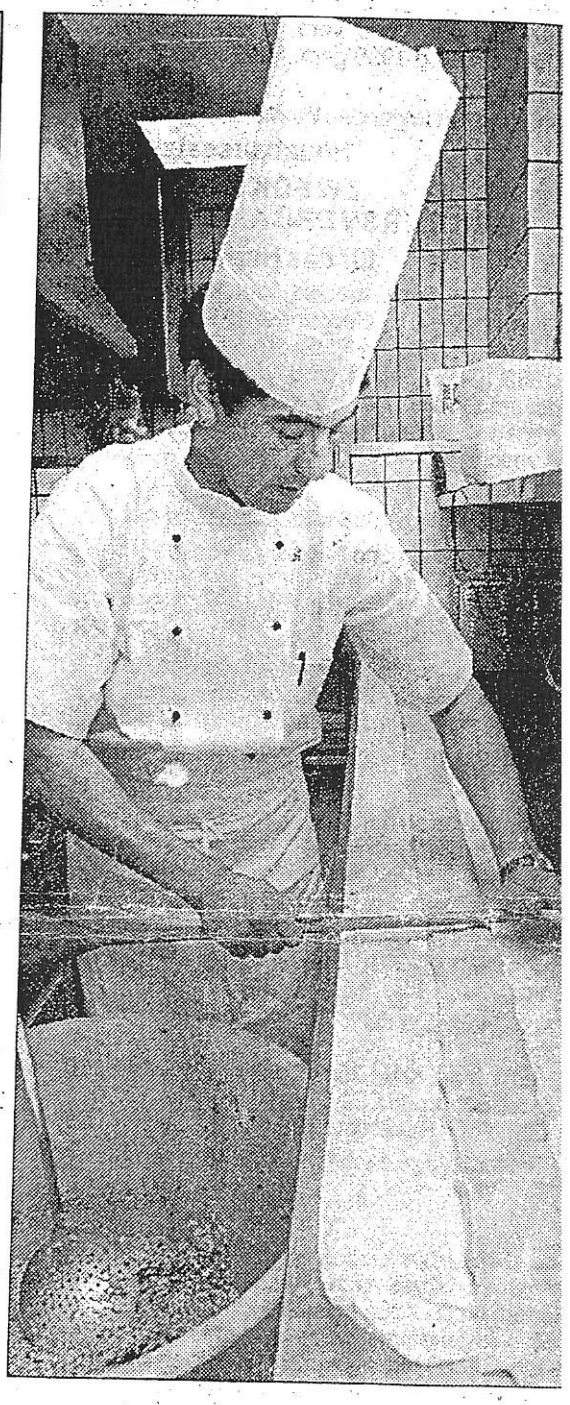
Der Teig wird dünn ausgerollt und mit Eiweiß bestrichen. Die fertige Lachsfarce wird nun auf den Teig gestrichen, abgedrückt und geschnitten. Dann werden die Maultaschen in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Olivenöl abgekocht, danach kalt abgeschreckt. Serviervorschlag: Edelfischconsommé mit Lachsmaultaschen und Gemüserauten.

Hotel Alte Kelter, Fellbach

Zutaten: Nudelteig, als Füllung: Hackfleisch gemischt, Eier, Zwiebel und Petersilie gedünstet, Speckwürfel ebenfalls gedünstet, Salami oder Landjäger fein durchgelassen, Salz, Pfeffer, Knoblauch-Pfeffer, Spinat. Zum Schluß wird die ganze Masse mit Mehl gebunden. Die fertigen Maultaschen werden in Salzwasser gegart.

Rathaus-Weinstuben Zum alten Wetzstein, Fellbach

Zutaten für die Füllung: 1 kg Hackfleisch gemischt, 1 kg Kalbsbrust, 750 g Spinat, 6 Eier, knapp eine Stange Lauch, 300 g Zwiebel, Knoblauch, Muskat, Salz, Pfeffer, gekörnte Brühe. Masse gut vermischen, auf den Nudelteig streichen, zweite Lage Nudelteig darüber, Maultaschen in gewünschter Größe eindrücken, abschneiden, in kochende Fleischbrühe legen und 10 bis 20 Minuten ziehen lassen.



Der Tag der grünen Speiser

Der Gründonnerstag ist seit alter Zeit der der grünen Speisen – und hat nichts „Grein-Donnerstag (Tag der Büßer) zu tun