

Schwäbische Maultaschen aus dem Filstal

Ca. 15 Portionen, je 2 Stück á ~12cm

Zutaten Füllung:

1,5kg gem. Hackfleisch
8 alte Wecken, eingeweicht, gut ausgedrückt
8 Eier
7 EL Petersilie
3 EL Knoblauchgrün + 2 Zehen, fein gehackt
2 EL Liebstöckel
5 TL Salz
2 TL Pfeffer, schwarz
1 TL Muskat

Zutaten Fleischbrühe:

2kg Rindfleisch
4l Wasser
Sellerie
Möhren
Lauch
Knoblauch
Liebstöckel
Zwiebel
Salz
Pfeffer

Zutaten Nudelteig:

1kg Mehl (500g WT405 und 500g Semola di grano duro)
6 Eier
2 TL Salz
4-6 EL kaltes Wasser, evtl. auch mehr wenn keine Nudelmaschine vorhanden ist

Zubereitung:

Aus den Zutaten für die Fleischbrühe eine gute Fleischbrühe kochen.

Aus den Zutaten für den Nudelteig einen glatten Teig kneten und mindestens 30min ruhen lassen.

Aus den Zutaten für die Füllung einen Fleischteig kneten, bis es leicht bindet.

Nudelteig dünn auswalzen (Stufe 6) und mit der Fleischmasse belegen. Teig zum Verschließen leicht mit Wasser befeuchten und anschließend passende Maultaschen abtrennen (ca. 12cm lang).

Maultaschen in kochendes Wasser geben und 18min gar ziehen lassen.

Maultaschen und etwas gehackten Schnittlauch in ein Suppenteller geben und mit Fleischbrühe aufgießen.

Dazu passt Schwäbischer Kartoffelsalat (nur Kartoffeln, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Fleischbrühe).