

Spinatmaultaschen in Kräuter - Fleischbrühe

→ ZUTATEN

TEIG		Füllung	
150 g	Mehl	1	altbackenes Brötchen
150 g	Hartweizengrieß	100 ml	lauwarme Milch
	Salz	2	Zwiebeln
3	Eier (Gr. M)	1	Knoblauchzehe
	Mehl zum Ausrollen	100 g	Bacon
		250 g	frischer Spinat
		50 g	Butter
		250 g	gemischtes Hackfleisch
		1	Ei (Gr. M)
			weißer Pfeffer
			Muskatnuss
		1	Eigelb (Gr. M) zum Einstreichen
Kräutersud			
700 ml	kräftige Fleischbrühe		
2	Zwiebeln		
30 g	Butter		
3 Zweige	glatte Petersilie		
1/2 Bund	Kerbel		
	Frischhaltefolie		



➔ ZUBEREITUNG

Mehl, Grieß, 1 gestrichenen Teelöffel Salz und Eier in der Küchenmaschine in 10 Minuten zu einem glatten, festen Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Das Brötchen in Würfel schneiden und in der lauwarmen Milch 10 Minuten einweichen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Bacon würfeln. Spinat putzen, waschen, trockenschleudern und grob hacken. Butter in einem großen Topf schmelzen. Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin andünsten. Den Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Etwas abkühlen lassen. Dann fein hacken und in eine große Schüssel geben. Hackfleisch, eingeweichtes Brötchen mit der Milch und Ei zum Spinat geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. Alles gut miteinander vermengen.

Den Nudelteig auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche auf Bahnen von 30 x 15 cm dünn ausrollen. Das Eigelb mit 2 El Wasser verrühren. Je 1 Esslöffel Füllung auf der Teigplatte im Abstand von etwa 4 cm verteilen. Die Ränder mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Die beiden langen Seiten über die Füllung klappen. Den Teig zwischen den Füllungen mit einem Holzstiel gut andrücken und die Maultaschen mit einem Teigrädchen trennen. Maultaschen mit der Hand etwas flachdrücken, damit die typische Form entsteht.

Die Brühe erhitzen und die Maultaschen darin 10-12 Minuten garziehen lassen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Butter goldbraun anrösten. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen, fein hacken und in den Sud geben. Die Maultaschen mit dem Kräutersud anrichten und die Zwiebelringe darüber verteilen