

# SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

REZEPT FÜR 4 PORTIONEN | ZUBEREITUNGSZEIT: 60-70 MINUTEN

## Zutaten – Teig

- 300 g Weizen- oder Dinkelmehl
- 2 Eier
- 1 Eigelb zum Bestreichen
- etwas Salz
- 3 EL Öl



## Zutaten – Füllung

- 1 Zwiebel
- 70 g Speckwürfel
- etwas Butter zum Braten
- 250 g Schweinehackfleisch oder gem. Hackfleisch, alternativ Brät (für eine vegetarische Variante Fleisch und Speck durch regionales Gemüse ersetzen)
- 2 Eier
- 200 g Spinat
- 50 g Semmelbrösel, alternativ Semmel vom Vortag
- etwas Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskat

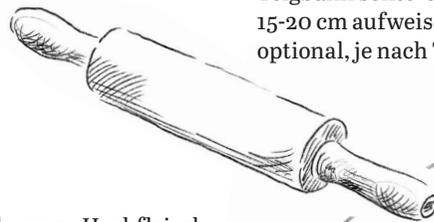
## Zubereitung

1. Mehl, Eier, Salz und Öl mit etwas Wasser zu einem festen Nudelteig verkneten bis eine homogene Teigmasse entsteht. Den Teig anschließend etwas ruhen lassen.
2. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Zusammen mit den Speckwürfeln in Butter anschwitzen. Petersilie fein hacken, dazugeben und kurz mitdünsten. Dann von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.
3. Spinat fein schneiden und mit den übrigen Zutaten, auch dem Hackfleisch, sowie dem Speck-Zwiebel-Petersiliengemisch gut vermischen.
4. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.
5. Sollte die Masse zu feucht sein, die Menge an Semmelbröseln etwas erhöhen.
6. Den Nudelteig auf einem bemehlten Brett dünn ausrollen. Eine Teighahn sollte eine Breite von ca. 15-20 cm aufweisen. Die Länge ist optional, je nach Teigmenge.
7. Die Teighahn dann der Länge nach mittig mit der Füllung belegen. Die Füllung sollte ca. 1/3 der gesamten Teigbreite ausmachen.
8. Die restliche Teigfläche, vor allem die Ränder ober- und unterhalb der Füllung, mit Eigelb bestreichen.
9. Dann die obere und untere Seite der Teighahn über die Füllung klappen und die so entstandene Wulst leicht plattdrücken.
10. Je nach gewünschter Größe die Suppen-Maultaschen mit dem Stiel eines Kochlöffels portionieren und die Kanten gut andrücken.
11. Anschließend die Maultaschen mit dem Teigroller an den Druckstellen entlang voneinander trennen.
12. Die Maultaschen in Salzwasser für 8-12 Minuten garen.
13. Traditionell werden die Maultaschen in Fleischbrühe als Suppeneinlage serviert. Alternativ die Maultaschen in Butterschmalz anbraten und mit Röstzwiebeln und (Kartoffel-) Salat servieren.



## Hergottsbscheißerle

Den Ursprung finden Maultaschen bereits im 17. Jahrhundert bei den Zisterziensermönchen. Zur Tarnung des Fleisches wurde dieses während der Fastenzeit einfach mit Spinat gemischt und in Nudeltaschen versteckt. Daher stammt auch der Beiname „Hergottsbscheißerle“ - wie die Maultaschen im schwäbischen Dialekt oft genannt werden.



## Schwäbische Maultaschen

sind seit 2009 als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) bei der EU eingetragen und gelten als regionale Spezialität. Sie sind als Suppen-Maultaschen oder in der Pfanne gebraten geschützt.



Einen Überblick aller Rezepte findest Du unter:

[bayerisch-schwaben.de/  
kulinarisches-erbe](http://bayerisch-schwaben.de/kulinarisches-erbe)

