

## Schwäbische Maultaschen

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für den Nudelteig

300 g Mehl  
2 Ei(er)  
Salz  
etwas Muskat, geriebener  
50 ml Wasser (evtl. mehr oder weniger)  
1 TL Öl

#### Für die Füllung

1 Zwiebel(n)  
viel Petersilie oder Bärlauch  
1 Brötchen vom Vortag  
1 EL Öl  
250 g Blattspinat  
250 g Brät oder Hackfleisch (oder beides gemischt)  
1 Prise(n) Muskat, geriebener  
1 Ei(er)  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Die Teigzutaten zu einem geschmeidigen Nudelteig kneten.

Für die Füllung die Zwiebel schälen und zusammen Petersilie oder Bärlauch fein hacken. In heißem Öl glasig anschwitzen. Den Blattspinat kurz in heißes Wasser geben, kalt abschrecken und gut abtrocknen lassen - evtl. ausdrücken. Anschließend ebenfalls fein hacken. Das Brötchen in kaltem Wasser einweichen, dann gut ausdrücken (am besten in einem größeren Sieb) und verpuffen. Das Brät oder Hackfleisch mit dem Ei und den Gewürzen vermengen. Dann die anderen Zutaten dazugeben und alles gut vermischen.

Den Nudelteig auf bemehlter Fläche zu einem Rechteck auswellen und in kleinere Rechtecke schneiden. Von der Füllung jeweils etwas auf eine Hälfte der Rechtecke verteilen, dann die andere Teighälfte darüber schlagen und erst leicht andrücken, damit die Luft entweicht, dann fest andrücken.

In reichlich kochendem Salzwasser aufkochen, dann bei kleiner Hitze ca. 20 Min. gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Tipp: Schneller geht es, wenn man die gesamte Füllung auf die Hälfte der ausgerollten Teigplatte streicht, die andere Hälfte darüber schlägt und mit den Händen darüber streicht, damit die Luft entweichen kann. Dann mit einem Kochlöffelstiel im Abstand von etwa 7 cm längs und quer Linien eindrücken, diese Linien mit dem Messer oder Teigrädchen durchschneiden, Ränder fest andrücken und fertig stellen wie oben beschrieben. Allerdings bleiben bei dieser Methode die Ränder nicht ganz sauber.

Weitere Verwendung nach Belieben, z. B. als Suppeneinlage, in Butter angebraten, mit braunen Zwiebeln, in Ei gewendet und dann angebraten, mit Tomatensoße, auf Salat....

PS: Es gibt viele verschiedene Maultaschenfüllungen - alles Geheimrezepte schwäbischer Hausfrauen. Auch hier im CK gibt es einige, also ausprobieren.



## Maultaschen souabes (raviolis géants)

### Ingrédients pour 4 portions

#### Pour la pâte

300g Farine

2 œufs

Sel

Noix de muscade râpée

50 ml environ eau

1 Cuillère à café d'huile

#### Pour la farce

1 Oignon

beaucoup de persil ou d'ail des ours

1 petit pain de la veille

1 cuillère à soupe d'huile

250 g d'épinard en branches

250 g de rôti et / ou de viande hachés

1 pincée de noix de muscade râpée

1 œuf

Du sel et du poivre

#### Préparation de la pâte

Réalisez une pâte à partir des ingrédients listés (ou bien utilisez des plaques à lasagnes fraîches).

#### Pour la farce

Pelez et hachez finement l'oignon avec du persil ou de l'ail des ours. Le faire revenir à l'huile.

Plongez brièvement les feuilles d'épinard dans l'eau chaude, laissez refroidir et égouttez-le bien avant de les hacher finement également.

Faites ramollir le petit pain dans de l'eau et égouttez-le bien dans une passoire).

Malaxer le rôti haché ou la viande hachée avec les épices et l'œuf, ajoutez-y les autres ingrédients et mélangez.

#### Pour la cuisson

Étalez la pâte sur un plan fariné sur une grande longueur.

Garnissez-en la moitié avec la farce puis repliez comme un chausson et appuyez légèrement pour faire sortir l'air avant d'appuyer plus fermement. Striez tous les 7cm puis couper au couteau ou à la roulette et scellez les côtés de ces gros raviolis en essayant de les rendre nets. (Il est aussi possible de les rouler ou d'en faire de plus petits.)

Plongez dans de l'eau bouillante salée et laissez cuire 20mn à feu doux.

Sortez-les à l'aide d'une écumoire.

Servez dans du bouillon, poêlés au beurre, avec une poêlée de champignons, trempés dans l'œuf puis poêlés, en sauce tomate, sur une salade (pour les roulés : coupés en lanières et poêlés...)

D'autres garnitures possibles (porc, bœuf, légumes, épinards-ricotta, épinards-basilic...)

Temps de travail : environ 50 minutes

Difficulté : normal

