



# Maultaschen mit Fleischfüllung

Zutaten für ca. 4 Portionen:

## Teigplatten:

- 250 g Hartweizengrieß
- 250 g Weizenmehl 550
- 2 Eier (ca. 100 g)
- ca. 80 g Wasser
- 1 EL Öl

## Füllung:

- 500 g Nudelplatten (Matrize Nr. 99 V, Nr. 99)
- 500 g Hackfleisch
- 200 g Brät
- 1 Bund Petersilie
- 3 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 300 ml Bratensoße
- 100 g Mehl
- 25 g Butter
- 50 ml Sonnenblumenöl
- ¼ Bund Schnittlauch
- Salz, Zucker, Pfeffer, Muskat

Zubereitung:

## Teigplatten:

Zuerst die trockenen Zutaten in der Nudelmaschine miteinander vermengen. Dann Ei und die restlichen Zutaten nach und nach zugeben und ca. 10-12 Minuten mischen lassen, bis der Teig streuselig ist. Die Nudelplatten einer passenden Matrize (Nr. 99/Nr.99v.) auspressen.

**Tip:** 1 Esslöffel Öl in den Teig geben. So werden die Teigplatten für die Weiterverarbeitung geschmeidiger.

## Füllung und Zubereitung:

Eine Zwiebel fein würfeln und zusammen mit dem fein gehackten Knoblauch in einer Pfanne mit Butter glasig dünsten. Dann zum Hackfleisch dazugeben und mit dem Brät ordentlich vermischen. Nach und nach Petersilie, Semmelbrösel und die Eier hineingeben. Gut verkneten und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Nudelplatten nach Grundrezept herstellen, ausbreiten und mit der Hackfleischmasse füllen. Zum Verschließen die Nudelplatten mit Eigelb einstreichen und einklappen. Die einzelnen Taschen mit Hilfe eines Kochlöffels abtrennen und mit einem scharfen Messer auseinander schneiden. Anschließend die Enden mit einer Gabel festdrücken. Danach im leicht köchelnden Wasser ca. 10 Minuten abkochen.

Für die Röstzwiebeln, die Zwiebeln schälen und im Ganzen in etwa 3 mm starke Ringe schneiden – idealerweise auf einer Aufschnittmaschine! Danach die Zwiebeln salzen und in einem Sieb mit Mehl bestäuben, überschüssiges Mehl absieben. In einem Topf mit Öl bei ca. 160 Grad goldbraun ausfrittieren. Einen Teil der Röstzwiebeln zur Bratensoße dazugeben und aufmixen. Die Maultaschen in einem Teller anrichten, die Soße angießen und mit den restlichen Röstzwiebeln und etwas gehacktem Schnittlauch garnieren.

